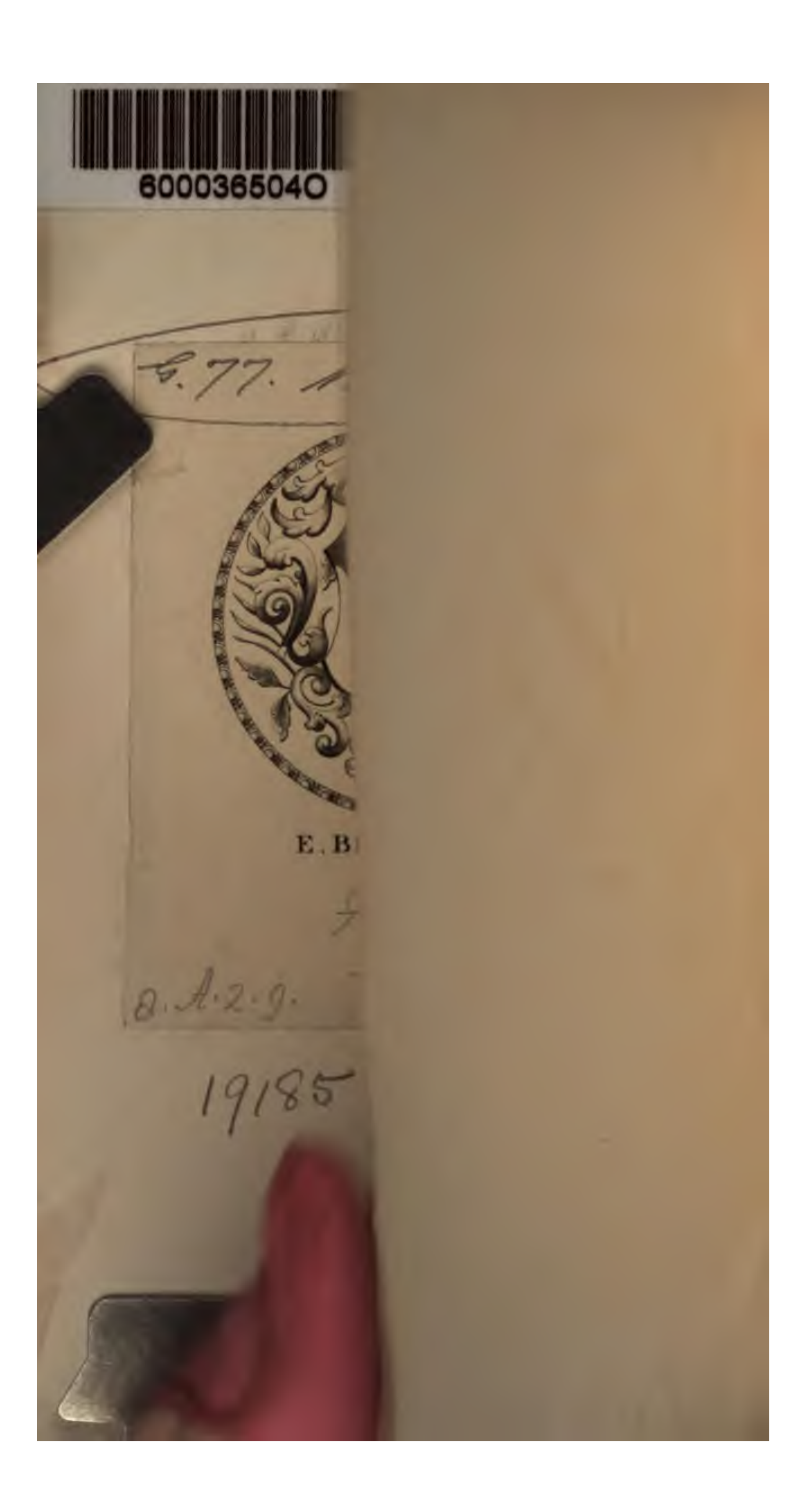
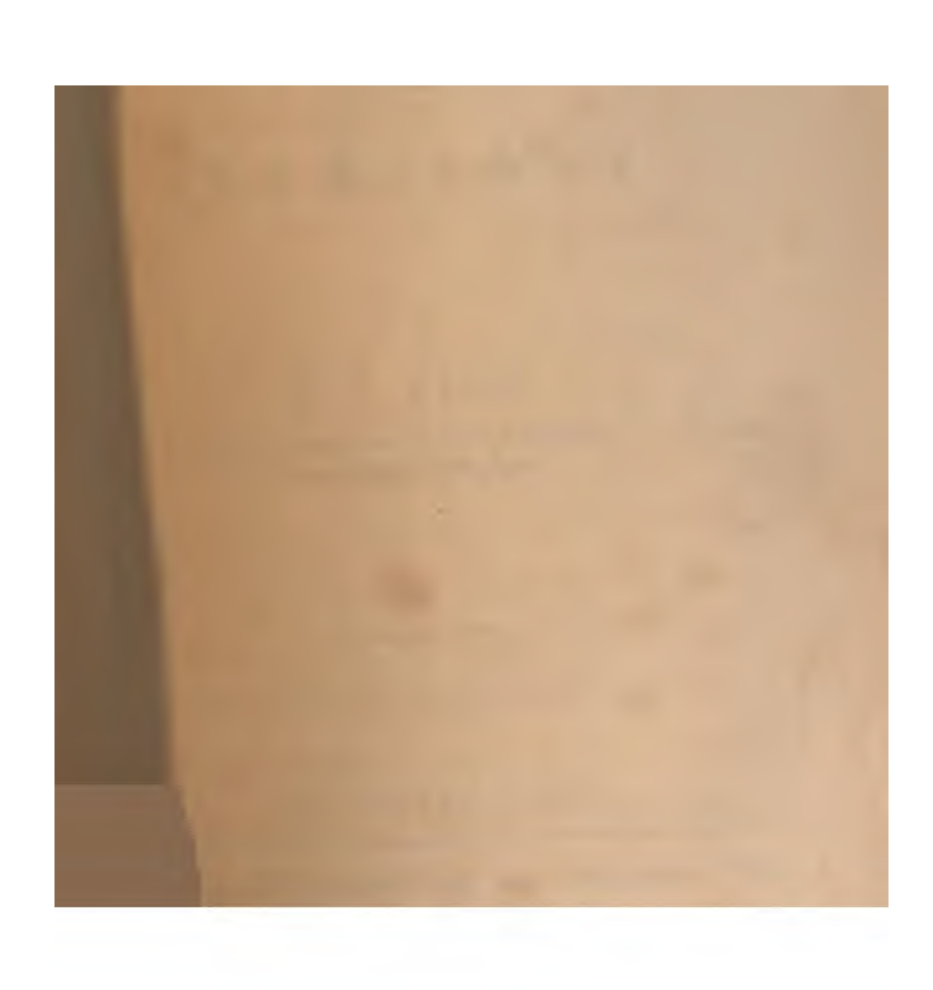






6000365040
E.B







Handbuch

über die

Obstbaumzucht

und

Obstlehre

von

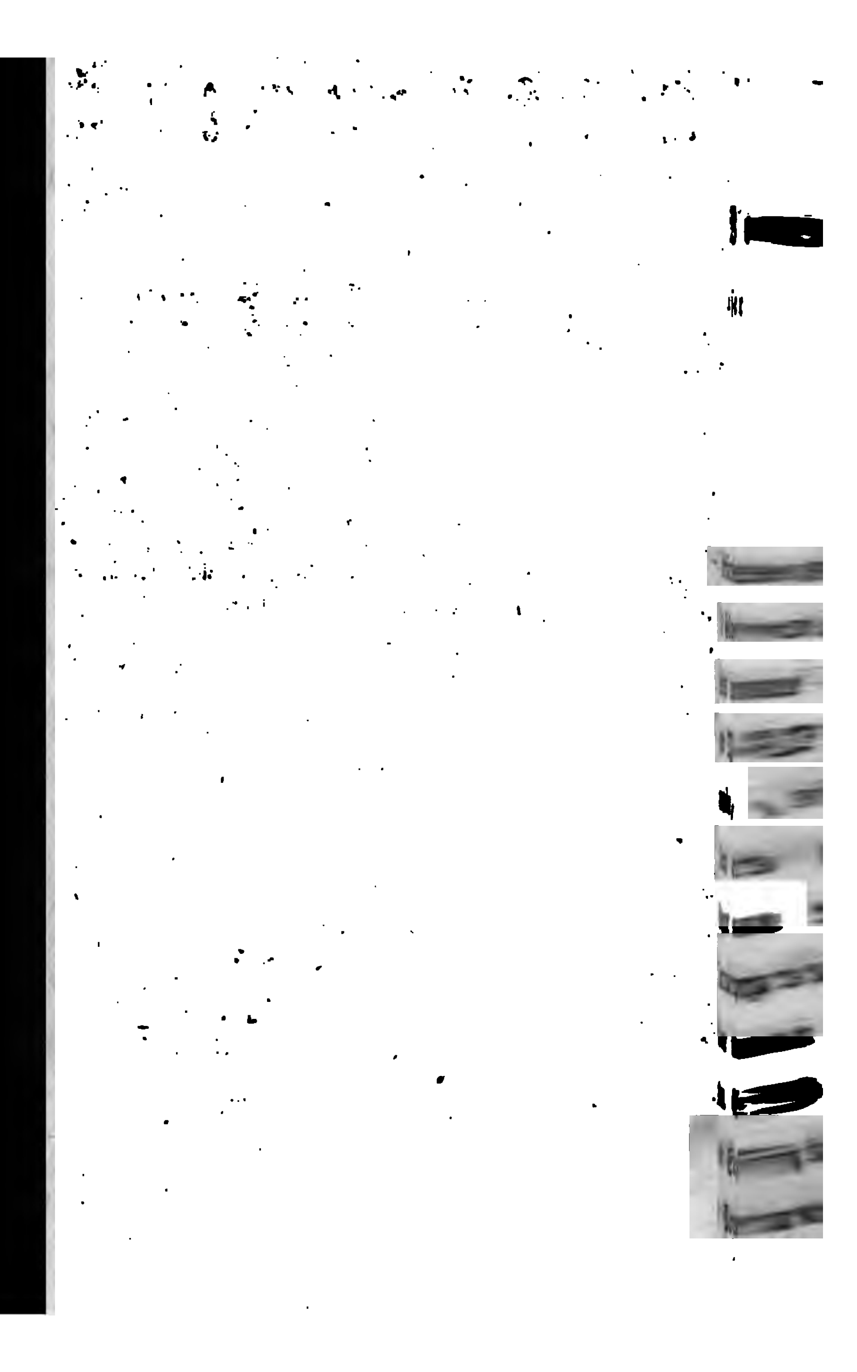
J. L. Christ,

ersterem Pfarrer zu Kronberg an der Höhe und mehrerer ökonomischen Gesellschaften Mitgliede.

Mit fünf Kupfertafeln.

Vierte nach des Verfassers Tode neu herausgegebene, sehr verbesserte und vermehrte Auflage.

Frankfurt am Main, 1817.
Verlag der Hermannschen Buchhandlung.



Vorrede

zu dieser neuesten Auflage.

Der verstorbene Verfasser dieses Handbuchs hat sich nicht blos durch seine Schriften über die Obstbaumzucht und Obstlehre, sondern auch durch seine häufigen Versendungen der selbst erzogenen edlen Obstsorten, auch des allerfeinsten Tafelobstes, nach den entferntesten Gegenden von Europa, ja sogar nach Asien hin (bis in die Kalmückische Tartarey) ungemein viel Verdienst um die Obstkultur und einen unvergänglichen Namen erworben. Er übte aber auch die Obstkultur mit einem Eifer und Glück, wie es gewiß kein anderer Pomologe that. Sein Wohnort,

Kronberg, ohnweit Frankfurt am Mayn, eig-
nete sich wegen der etwas hohen abgehärteten
Lage und wegen des mergelartigen nicht leichten
und sandigen Bodens trefflich zu der Obstbaum-
zucht. Auch sparte der Verfasser keine Müh
und Kosten, um für seine Baumschule die treff-
lichsten Sorten Obstes aus Frankreich, England,
Holland, Italien und andern Ländern Europa's
kommen zu lassen.

Unter allen seinen pomologischen Werken,
die stets die beste Aufnahme und einen schnellen
Absatz fanden, nimmt das gegenwärtige Hand-
buch ohnstreitig den ersten Rang ein. Kürze,
Deutlichkeit und aus der Erfahrung abgeleitete
Zuverlässigkeit war die Richtschnur, nach welcher
der Verfasser arbeitete. Er berichtigte und ver-
besserte nach und nach, in den aufeinander folgen-
den neuen Auflagen dieses Werks, immer mehr
die verschiedenen Veredlungsarten des Obstes,
wie Schnitt, Okuliren, Kopuliren ꝛc., zeigte im-
mer genauer die vorzüglichsten Erziehungs- und
Behandlungsmethoden der Bäume für die un-

terschiedlichen Temperaturen und Lagen, lehrt immer vollständiger die vielfache Benutzung der Obstfrüchte, unter andern auch zu Wein, Branntwein und Essig u. s. w. In Liefland, Kurland und andern Nordischen Ländern sind nach seiner Anleitung, welche dies Handbuch enthält, unter andern von den dahin gesandten englischen Obstbäumen sogar beträchtliche Weinbergs-Anlagen entstanden, von deren Ertrag jährlich eine große Quantität sehr geschätzten Obstweins verfertigt wird.

Die vorliegende vierte Auflage des Handbuchs, welche jetzt nach des Verfassers Tode erscheint, ist schon dadurch bedeutend verbessert worden, daß der Herausgeber derselben aus dem Werke die unbeholfene Schreibart des Verfassers entfernt und viele unrichtige Ausdrücke verbessert hat. Aber auch in der Sache selbst hat er viel Wesentliches verbessert; neue Erfindungen in der Behandlung des Obstes sind, sowie mehrere neue Obstarten selbst, eingeschaltet worden. Und so darf man wohl hoffen, daß

das Werk jetzt in der neuen Gestalt sowohl a
len Liebhabern der Obstkultur, als auch d
Professions-Gärtnern oder Kunstgärtnern um
nützlicher und willkommner seyn wird, da d
Herr Verleger, troz der theueren Druck- u
Papierkosten, auch den Preis des verbessert
Werks nicht erhöht hat.

Inhalt.

Erster Theil.

Von Erziehung ächter Obstbäume, ihrer Versezzung, Pflege, Kur ihrer Krankheiten rc.

I. Kapitel.

Von den bequemsten nöthigen Werkzeugen und Geräthschaften für den Baumgärtner.

II. Kapitel.

Von der Erziehung junger Kernstämmchen.

V. Kapitel.

Verschiedene Fortpflanzungen edler Obstbäume ohne Pfropfungen.

VI. Kapitel.

Von Versetzung der Bäume und ihrer Verpflanzung au ihren künftigen Standort.

VII. Kapitel.

Von Obstgärten, Baumstücken rc., deren Lage, Bode und Verbesserung ihrer Fehrer.

VIII. Kapitel.

Von den Krankheiten der Bäume und ihrer Kur.

IX. Kapitel.

Die schädlichen Thiere und Insekten der Bäume.

Zweyter Theil.

Von Zwergbäumen aller Arten Obstes, ihrer Erziehung, ihrem Setzen, Schnitt nach physischen Gründen rc., so wie von der Erziehung, Behandlung und dem Schnitt der Obstorangeriebäumchen auf Blumenbeeten oder in Blumentöpfen.

I. Kapitel.

Von Zwergbäumen überhaupt, deren Veredlung und erstem Zuschnitt zu den verschiedenen, der Natur gemäßen, Gestalten.

II. Kapitel.

Vom Zwergbaumschnitte überhaupt, von den verschiedenen Gestalten insbesondere, und ihrer übrigen dahin einschlagenden Behandlung.

III. Kapitel.

Ausübung und Vorzeichnung des Schnitts der Zwergbäume vom Kernobste.

IV. Kapitel.

Vom Schnitte und von der Behandlung der Zwergbäume des Steinobstes, besonders der Pfirschen.

V. Kapitel.

Von Erziehung, Pflege und Schnitt der Obstorangeriebäumchen. Taf. IV. Fig. 4. 5.

Dritter Theil.

Von Behandlung der Obstfrüchte und ihrer Anwendung zu ökonomischen Zwecken.

I. Kapitel.

Behandlung des frischen Obstes im Abpflücken und Aufbewahren; vom Trocknen der verschiedenen Arten Obstes; und von ihrer Benutzung zu Syrup und Branntewein.

II. Kapitel.

Von Bereitung des Obstweins.

III. Kapitel.

Vom Obstessig.

Vierter Theil.

Kenntniß der meisten vornehmsten Obstsorten, sonders vom Tafelobst, und von den dazu g rigen beliebten Fruchtsträuchern oder Stau gewächsen, welche größtentheils zu Kronb gepflanzt werden, hochstämmig und zwerg verkäuflich sind.

Schema oder Vorriß der Obstlehre.

I. Kapitel.

Vom Aepfelbaume, dessen Naturgeschichte, Erzi Fortpflanzung, Familien und Sorten.

II. Kapitel.

Vom Birnbaume, dessen Naturgeschichte, Erziehung, Fortpflanzung, Familien und Sorten.

III. Kapitel.

Vom Quittenbaume, dessen Naturgeschichte, Erziehung, Fortpflanzung und Sorten.

IV. Kapitel.

Vom Mispelbaume und dem Azerolenbaume.

V. Kapitel.

Vom Speierlingbaume und der Atlaskirsche, oder Elsebeere.

VI. Kapitel.

Der Kornelkirschenbaum.

VII. Kapitel.

A. Vom Pfirschenbaume.

VIII. Kapitel.

B. Vom Aprikosenbaume.

IX. Kapitel.

C. Vom Kirschenbaume.

X. Kapitel.

Vom Pflaumenbaume.

XI. Kapitel.

Vom Kastanienbaume.

XII. Kapitel.

Vom Mandelbaume.

XIII. Kapitel.

Vom Wallnußbaume.

XIV. Kapitel.

Die Haselnußstaude.

XV. Kapitel.

Von den Maulbeerbäumen.

XVI. Kapitel.

Vom Weinstocke.

XVII. Kapitel.

Vom Johannisbeer- und Stachelbeerstrauche.

XVIII. Kapitel.

Von dem Feigenbaume, bey uns Feigenstande.

XIX. Kapitel.

Von der Erdbeerpflanze.

XX. Kapitel.
Vom Himbeerenstrauche.

XXI. Kapitel.
Vom Berberitzenstrauche.

XXII. Kapitel.
Vom Hainbuttenstrauche.

XXIII. Kapitel.
Vom Hollunderbaume.

Erster Theil.

Von Erziehung ächter Obstbäume, ihrer Versezung, Pflege, Kur ihrer Krankheiten ꝛc.

Erstes Kapitel.

Von den bequemsten nöthigen Werkzeugen und Geräthschaften für den Baumgärtner.

§. 1.

Das Gartenmesser. Taf. I. fig. A. und B.

Bey aller Kenntniß, die ein Künstler hat, sind ihm auch tüchtige und bequeme Instrumente nöthig, wenn er seinen Gegenstand gut und ohne Tadel bearbeiten soll. Jedem Liebhaber der Baumzucht wird es gewiß angenehm seyn, wenn er zuerst mit den dienlichsten Werkzeugen und Geräthschaften, so wenig derselben auch sind, bekannt gemacht wird; denn gute Werkzeuge fördern nicht nur seine Arbeit, sondern verhüten auch manche Fehler und Versehen, welche oft solche Werkzeuge verursachen, die von unkundigen Meistern verfertigt sind.

Das gebräuchlichste Instrument ist das Gartenmesser. Fast alle Fabriken-Gartenmesser sind äußerst unbequem und für die Bäume gefährlich zu führen, weil sie gewöhnlich eine allzu starke Krümme haben. Dabey kann man sich nicht genug in Acht nehmen, um den Schaft des Bäumchens ꝛc. nicht zu verletzen. Wenn man mit einem solchen oft halbmondförmigen Messer ein Aestchen oder etwas anderes abschneidet, so kann man sich leicht um das ganze Bäumchen oder um einen nöthigen Ast oder um ein Hauptreis bringen.

Die Uebung und der Gebrauch wird daher jeden Gartenfreund überzeugen, daß diejenige ganz mäßige Krümmung, welche Taf. I. bey fig. A. und B. gezeichnet ist, die beste und bequemste sey.

Fig. A. stellt das größere Gartenmesser in seiner eigentlichen Größe vor. Die Klinge soll mäßig dick ausgebreitet seyn; denn eine geschmeidige Klinge geht überall besser durch, und ist leichter zu schleifen und zu schärfen. Daß sie die richtige Härtung habe, nämlich nicht zu weich sey, damit sich die Schneide nicht umlege, und nicht zu hart, damit sie nicht bey einem dürren Holz ausbreche, hängt von der Geschicklichkeit des Messerschmieds ab. Bequem ist es, wenn sie auf der linken Seite einen Einschnitt für den Daumennagel hat, damit man sie nöthigen Falls, wenn die Klinge naß oder glatt ist, leichter aufziehen könne. Länger, als dieses Muster, soll die Klinge durchaus nicht seyn. Die größere Länge wäre nicht blos überflüssig, weil nur die Mitte der Krümme und die Spitze den Schnitt verrichtet, sondern auch die Gewalt der Hand würde dadurch vermindert. Vorzüglich aber kann man einen Schnitt mit einer kurzen Klinge weit vorsichtiger führen, als mit einer langen; auch ist zu öfterer Vorlegung des Daumens nur eine kurze Klinge dienlich. — Der Handgriff muß plattrund seyn, damit das Messer bequem in der Hand liege, ohne derselben bey anhaltender Arbeit weh zu thun, welches bey einem ganz platten Griffe geschieht. Wenn er ganz rund ist, so dreht und wendet er sich bey starker Anstrengung in der Hand. Er soll mehr platt als rund seyn.

Die Figur B. stellt das kleinere Gartenmesser vor, welches noch bequemer zum Gebrauch ist, vornehmlich um subtilere Schnitte zu thun. Man kann es auch sonst zu allerley Gebrauch stets bey sich führen. Zu dem Ende hat es auch eine etwas längere Klinge. — Der Stiel oder Griff kann auch etwas mehr platt seyn, als bey dem stärkern Gartenmesser; und weil die Klinge schmäler ist, so erfordert sie um desto mehr auch einen Einschnitt für den Nagel.

Man hat aber auch bisweilen eine schmale lange Spitze an dem Gartenmesser nöthig, wenn man z. B. einen

Zweig aus enge beysammenstehenden Aesten herausschneiden will ꝛc. Dazu dient nun ein Messer mit einer solchen Spitze, aber mit keiner stärkern Krümmung als Taf. I. fig. L. vorgestellt ist.

§. 2.

Das Okulirmesser. Taf. I. fig. C. und Taf. V. fig. I.

Wenn man sich sogleich an die Form des Okulirmessers wie Taf. I. fig. C. gewöhnt, so wird man dabey vor andern Formen grössere Bequemlichkeit im Gebrauch finden. Die Klinge muß eine fast gerade auflaufende Spitze haben, um mit derselben die Augen, entweder mit oder ohne Holz, sicherer als mit einem geradeausgehenden spitzigen Federmesser, ablösen zu können. Der Einschnitt für den Nagel zum bequemen Aufmachen darf nicht auf derjenigen Seite seyn, welche auf einem Reise liegt, das man schräg gegen sich zu abschneidet; sonst stämmt sich oft der Schild des Okulirauges an dem Einschnitte. Er muß also linker Hand befindlich seyn, wenn man den Rücken der Klinge vor das Gesicht hält. Das Beinchen zur Ablösung der Flügel des Schildes muß außen zwar dünn geschabt, aber durchaus nicht scharf seyn, weil sonst die Rinde damit leicht durchschnitten und die Flügel verdorben werden. — Der Ausschnitt an dem Beinchen verschafft eine größere Bequemlichkeit zum behutsamern Ablösen der Rinde, als wenn es ganz rundlich wäre.

Zum Herbst- und Winter-Okuliren (nach §. 13. Kap. 4.) dient ein solches Okulirmesser, wie es Taf. V. fig. I. vorgestellt ist; es hat unten, wie ein Tasterzirkel, zwey Häkchen, die 1 oder ¾ Zoll von einander entfernt stehen, um die beyden Stellen sowohl am Wildlinge, wo das Stück zum einzusetzenden Auge ausgeschnitten werden soll, als auch am Edelreise, wo das gute Auge genommen werden soll, genau zu bezeichnen.

§. 3.

Das Kopulirmesser. Taf. I. fig. G.

Zum Zurechtschneiden der Reiser, zum Kopuliren auf den schrägen oder sogenannten Rehfußschnitt, kann zwar jedes scharfe Federmesser, auch zur Noth das Okulirmesser

gebraucht werden; ich habe jedoch die Form des Kopulirmessers wie Taf. I. fig. G. am bequemsten gefunden. Schmäler darf die Klinge nicht seyn, weil man sonst den Schnitt nicht gut so gleichförmig und eben zu führen vermag, als es hiebey erforderlich ist. Und eine etwas breite Klinge ist nicht förderlich, wenn man am Schnitt eine Erhöhung nachzuholen, oder etwas daran abzuschärfen hat. — Auch dient dieses Messerchen bequem zum Zurechtschneiden der Pfropfreiser und zu anderem Gebrauch in der Baumschule.

§. 4.

Gebrauch der Zinnasche zum Schärfen und Poliren der Gartenmesser.

Wenn man es auch nicht jedem Gartenfreunde zumuthen darf, daß er sich einen runden Schleifstein halte, um seine Messer und Instrumente selbst zu schleifen, so soll er doch, da scharfe Messer immer nöthig und unentbehrlich sind, mit Abziehsteinen versehen seyn, um seine Werkzeuge auch in der Eile schärfen, hauptsächlich aber auch seine Instrumente nach seiner Einsicht und Kenntniß, die der Messerschmied nicht hat, zurichten und verbessern zu können. — Hiebey kann ich nicht umhin, obgleich es eine Kleinigkeit ist, (die aber vielleicht den Wenigsten bekannt und doch zum Gebrauch recht angenehm seyn wird) die Zinnasche zum Schärfen und Poliren der Werkzeuge anzurühmen. Wenn dieselbe nur trocken mit den Fingern auf einen ledernen Riemen gestrichen wird, so zieht sie so scharf, daß die Messer eine Feinheit und Schärfe, wie Scheermesser, bekommen. Freilich dürfen die Instrumente nicht stumpf seyn, sondern müssen zuvor auf den Abziehsteinen etwas geschärft, und wenn sie ganz stumpf sind, erst geschliffen werden; alsdann aber thut der mit Zinnasche bestrichene Riemen treffliche Dienste. — Man findet die Zinnasche bey den Zinngießern und hat für 2 Kreuzer auf Jahr und Tag genug.

§. 5.

Der stählerne Abschieber zum Okuliren. Taf. I. fig. D.

Die Figur D. Taf. I. stellt ein nützliches und bequemes Instrument zum Okuliren vor, um damit das Auge von

dem Okulirreise abzuschneiden; es heißt der Abschieber. Es ist von Stahl, und hat vorn eine halbrunde, wie ein gespaltener Federkiel gestaltete oder einem kleinen Hohlbohrer ähnliche, feine und scharfe Schneide. Diese Art von Lanzette ist hinter der Hohlschneide etwas gebogen und steckt in einer kleinen hölzernen Handhabe. Man kann damit entweder das Auge sammt dem Keime, ohne zu fehlen, von dem Okulirreise ablösen, oder, wenn man mit Holz am Auge okulirt, so viel Holz mit hinwegnehmen, als man will, wie dieses bey der Erklärung des Okulirens deutlicher gezeigt werden soll.

§. 6.

Die Baum- und Pfropfsäge. Taf. I. fig. E.

Einem Liebhaber der Baumzucht ist an diesem Werkzeuge viel gelegen; selbst außer der Pfropfzeit hat er eine gute Baumsäge vielmals nöthig. Fig. E. Taf. I. stellt die bequemste Einrichtung derselben vor. Das Sägeblatt ist von einer stählernen Uhrfeder; deswegen ist auch die Schärfe der gefeilten Zähne von außerordentlicher Dauer. Man kann auch nöthigen Falls Eisen, Messing und Bein damit durchschneiden. Weil der Strich und die Bewegung beym Sägen gerade und stetig geht, so springt das Sägeblatt, obgleich es von Stahlfeder ist, doch nicht leicht. Die Zähne an dem Sägeblatte müssen (mit subtilen englischen Feilen) auf den Zug und nicht auf den Stoß, d. h. so gefeilt seyn, daß der sogenannte Stoß der Säge nicht, wie gewöhnlich bey andern Sägen, vom Leibe abgehe, sondern gegen ihn zu. Diese Einrichtung geschieht aus folgendem Grunde. Weil der Arm mehr Gewalt im Stoßen von sich ab hat, als bey dem Zurückziehen, und deswegen auch daran gewöhnt ist, so schliffert man nicht leicht einen Ast oder ein Stämmchen, wenn es bald durchgesägt ist, und die Hand kann und muß behutsamer den Sägeschnitt beendigen. Auch müssen die Zähne nothwendig geschränkt seyn; sonst stockt die Säge im grünen Holze, und dann kann man damit nicht durchkommen.

Der Bogen, woran das Sägeblatt stets gerade befestigt und gespannt ist, muß nicht, wie sonst bey den Baumsägen, ein längliches Viereck vorstellen, sondern spitzig

auslaufen; denn mit einer solchen feinen Spitze kann man zwischen den engsten Winkeln der Aeste anfangen zu sägen, welches ein vorn gerade auflaufender Bogen unmöglich machen würde.

Bey x ist eine messingene Schmilbe oder Hülse an dem hölzernen Griffe. Diese Schmilbe muß zur Hälfte hohl gelassen werden, um zugleich ein Behältniß abzugeben, welches man mit Unschlitt ausstopft. So hat man gleich ein Gefäßchen bey der Hand, woraus man das Sägeblatt bisweilen schmieren kann. Dieser kleine Umstand gewährt eine große Bequemlichkeit, wie man beym Gebrauch finden wird. Denn da man meistens in grünem saftigen Holze sägt, welches gar bald einen zähen Kleister an den feinen Zähnen des Sägeblatts verursacht, der sich geschwind verhärtet und den Fortgang der Arbeit hindert, so ist es nöthig, daß man das Sägeblättchen bisweilen mit Fett überstreicht, damit kein Kleister sich ansetzen könne. Das wenige Fett, welches dadurch an das Baumstämmchen oder an den Ast kommt, wird ohnedem durch die Abschärfung und Ebenung mit dem Gartenmesser wieder weggenommen.

Hat sich ein Kleister an den Zähnen des Sägeblatts verhärtet, so wird derselbe nicht mit dem Messer abgekratzt, um der Zähne und des Messers zu schonen, sondern man benetzt das Sägeblatt ein wenig; alsdann weicht es bald so auf, daß man es durch Abwischen vollkommen wieder reinigen kann. — Von solchen Baumsägen kann man sich größere und kleinere, auch nur anderthalb Finger lange verfertigen lassen, die oft gar bequem zu gebrauchen sind.

Wer indessen allzu sehr an solche Sägen gewöhnt ist, deren Zähne auf den Stoß gefeilt sind, der kann sich derselben immerhin fortbedienen; nur muß er dabey die nöthige Achtsamkeit beobachten. Vorzüglich gehören die größern Baumsägen hierher, die nicht zum Pfropfen, sondern zum Ausputzen der Bäume und zur Absägung starker Aeste etc. gebraucht werden; diese sind auf den Stoß gefeilt, so daß die Zähne vor sich sehen.

§. 7.

Die Messersäge. Taf. III. fig. M.

Um aber auch zwischen den engsten Aestchen etwas

bequem aussägen zu können, so hat man noch die Taf. III. fig. M. gezeichnete Messersäge nöthig. Sie hat das Heft und die Länge des vorbeschriebenen kleinen Gartenmessers; sie läßt sich auch eben so zusammenlegen, um sie bequem bey sich führen zu können. Die Klinge, woran die Zähne eingefeilt sind, ist ganz schmal, an den Zähnen stark und am Rücken dünn zulaufend, damit keine Anhäufung der Späne die Klinge stockend machen könne. Ferner darf diese Messersäge vorn an der Spitze ja nicht dünner seyn, als hinten, weil sonst damit nicht fortzukommen ist. Auch hat sie oben, wie die Messer, einen Einschnitt für den Nagel zum bequemen Aufziehen. Ihre Härtung darf nicht die der Messer seyn, sonst würde sie bald zerbrechen; sie muß vielmehr die Federhärtung haben. Uebrigens ist die Feilung der Zähne dieses Instruments dieselbe, wie die einer Lochsäge, welche die Schreiner oder Tischler gebrauchen. — Diese Messersäge thut bey verschiedenen Gelegenheiten sehr gute Dienste.

§. 8.

Das Pfropfeisen. Taf. I. fig. F.

Dieses Werkzeug Taf. I. fig. F. ist beym Pfropfen in den Spalt deswegen bequem, weil es zugleich das Messer ist, um damit den Spalt am abgeplatteten Stämmchen zu machen. Es hat, statt des Stiels, den Keil, um den Spalt so lange offen zu halten, bis die Pfropfreiser eingesezt sind. Bey diesem Pfropfeisen steht der Keil gerade aus und waagrecht nach der linken Hand zu, wenn man das Messer ansezt. Die Klinge ist 5 Zoll Rheinl. lang; der Stiel bis zum Keil hat 2 Zoll, und das Keilchen selbst 1½ Zoll Länge; es ist oben ⅕ Zoll oder 2 Linien dick, darf aber nicht über ¼ Zoll breit seyn. Das Instrument hat Bequemlichkeit und fördert die Arbeit.

§. 9.

Das Pfropfmesser. Taf. II. fig. L.

Dieses Pfropfmesser Taf. II. fig. L. besteht blos aus einer alten Messerklinge, die nicht stark zu seyn braucht, und keinen dicken Rücken hat. Die Spitze wird abgebrochen und nach der bezeichneten Schräge zu geschliffen. Es ist

das Werkzeug zum einseitigen Spaltpfropfen mit einem Reise.

§. 10.

Der Pfropfkeil. Taf. II. fig. m.

Dieser gedoppelte eiserne Pfropfkeil Taf. II. fig. m. gehört ebenfalls zum einseitigen Spaltpfropfen mit einem Pfropfreise. Seine Länge ist 1½ Zoll Rheinl. Weil er einen Stiel haben muß, der im geraden Winkel ausläuft, um ihn daran mit dem Hammer durch einen Schlag von unten hinauf herauszuheben, wenn er seine Dienste gethan hat, so läßt man zum Gebrauch für stärkere zu bepfropfende Stämmchen einen eben solchen Keil a von 2 Zoll Länge daran machen. Beyde Keile sind aber von besonderer Art. Weil der Spalt nicht durchaus auf dem abgeplatteten Stämmchen geht, so macht er auch auf der Seite einen scharfen Winkel; folglich muß auch jeder Keil auf seiner Seite gleichsam in eine Schneide ausgehen, und einigermaßen einem Federmesser ähnlich sehen. Er muß aber schmal seyn.

§. 11.

Das Pfropfbeinchen. Taf. II. fig. n.

Das Pfropfbeinchen Taf. II. fig. n. ist das Instrumentchen zum Rindenpfropfen, um die Oeffnung zwischen der Rinde und dem Splint zu machen, in welche das zugeschnittene Pfropfreis eingeschoben werden soll. — Es kann von Elfenbein oder Knochen, oder auch nur von hartem Holz, als Buchsbaum, Ebenholz u. dergl. seyn. Es wird zahnstocherförmig zugefeilt, und unten etwas abgerundet. Es ist nicht dick, damit sich der Keil am Pfropfreis noch selbst etwas Luft machen müsse, um recht behebe zu sitzen. Es ist in ein kleines Heft von Holz eingesteckt, um es bequem fassen und gebrauchen zu können; man kann aber auch nur oben an dem Beinchen oder Hölzchen eine Verdickung lassen oder einschnitzen. Anstatt des Beins könnte man zwar auch ein kleines Stück Eisen zufeilen; da aber das Eisen in saftigem Holze gern eine Schwärze zurück läßt, die dem Anwachsen der Rinde hinderlich seyn könnte, so ist Bein oder Holz besser.

§. 12.

Die Baumhacke. Taf. I. fig. H.

Schwer und groß ist dieses Werkzeug Taf. I. fig. H. erdings, so daß es einen tüchtigen Arbeiter erfordert; ist aber unumgänglich nöthig und unentbehrlich in einer aumschule und in Obstgärten von schwerem Erdreich. hne diese Baumhacke ist Niemand im Stande, einen jun- en Baum auszuheben, wenn er nicht, wie mit der gewöhn- ichen Hacke oder Karst geschehen muß, hundert Beschädi- ungen an den Wurzeln des Baums verursachen, und noch bey zehnfach längere Zeit zubringen will. Man kann wohl einem lockern Sandboden und in zarter schwarzer Ge- ächserde junge Bäume mit der Grabschippe oder mit dem paten ausheben; aber in wie viele Böden und Erdreiche ugen solche Bäume?

Die tüchtige Baumhacke hat ein Eisen von 7 bis Pfund, ist 1½ Fuß Rheinl. lang, 2¾ Zoll breit und Zoll dick. Das Öhr, in welches der Stiel kommt, muß ch Verhältniß stark seyn und gleich weit in der Rundung, mit der Stiel von oben hindurch gesteckt werden könne, ne weder mit einer eisernen Feder, noch mit hölzernen eilen befestigt zu werden. Dieses hat Bequemlichkeit und utzen für den Stiel, der bisweilen ausgeschlagen werden uß, wenn die Baumhacke erlegt oder verstählt werden soll. er Stiel muß von jungem zähem Eichenholz, 3½ Fuß heinl. lang und so stark seyn, daß er eben so wie das Eisen, e Gewalt von zwey Mann aushalten kann, und daß nichts eche, wenn zwey Mann sich dagegen stemmen oder legen, n einen stark bewurzelten Baum herauszuwägen und zu eben, wie es sich oft ereignet.

§. 13.

Der Karst. Taf. I. fig. I.

Zur öftern Bearbeitung der Baumschule und zur Auf- ckerung des Bodens um den Bäumen herum, ist weder e gewöhnliche breite Hacke, Krauthacke, noch die Felge, (wie dieser zweyzinkigte Karst mit den beyden breiten schnei- denden Zinken in den Weinländern genennt wird) dienlich, weil diese nicht blos nicht tief genug in den Boden auf ein-

mal eindringen, sondern auch vielfältig die Wurzeln der Bäume beschädigen und abschneiden. Man muß sich daher in der Baumschule eines Karstes mit zwey spitz zulaufenden Zinken wie Taf. I. fig. I. bedienen. Die Zinken am Karst sind 10 Zoll Rheinl. lang und stehen 3½ Zoll von einander ab. Der Stiel kann 4 Fuß Rheinl. lang seyn.

§. 14.

Die Gartenleiter. Taf. I. fig. K.

Die gewöhnlichen Gartenleitern sind bekannt; sie sind gedoppelt, unten breiter als oben, und mit Gewerben versehen, so daß man sie zusammenlegen kann; auch haben sie unten vier Stacheln, um in der Erde fest zu stehen. Allein sie machen nicht blos einige Geldauslage, sondern sind auch nicht immer bequem zu stellen, besonders da wo viele junge Bäume stehen; auch sind sie schwer zu heben und zu tragen. Taf. I. fig. K. ist deswegen eine Vorrichtung gezeigt, wie man eine gewöhnliche und einfache Leiter bequem und sicher als Gartenleiter gebrauchen könne.

Man hält sich nämlich zwey Stangen, die oben eine Gabel haben, und einige Fuß länger seyn müssen als die Leiter ist. Hat z. E. die Leiter 12 Fuß, so müssen die Stangen 14 Fuß lang seyn. Man stellt die Leiter neben einen zu bearbeitenden Baum in einer beliebigen Schräge, und stellt etwa in der dritten oder vierten Sprosse von oben herunter eine Stange in der erforderlichen Schräge und Weite. Die Stange, welche gegen die rechte Hand hinaus gespreißt wird, greift unter der Sprosse mit der Gabel den linken Leiterbaum; diejenige Stange, welche gegen die linke Hand hinaus geht, greift unter eben der Sprosse den rechten Leiterbaum, so daß mithin beyde Gabelstangen oben übers Kreuz stehen und unten mit der Leiter einen Dreyfuß bilden. Durch diese gegenseitige gleiche Widerstrebung der Stangen, mittelst des Drucks der Leiter und des Gewichts auf derselben, kann die Leiter weder unter sich noch neben auf die Seiten sich neigen, und man kann darauf im Freyen und sicher handthieren.

§. 15.

n dem Baumkitte, dem Baummörtel, der Baumsalbe und dem Baumwachs.

 Baumgärtner und Baumpflanzer kann eine gewisse
lbe nicht entbehren, um damit sowohl die nöthigen
n der Bäume beym Pfropfen, Absägen starker Aeste ꝛc.
cken, und sie dadurch gegen Austrocknung der Luft,
Regen und Nässe und die dadurch entstehende Fäulniß
wahren, sondern auch manche zufällige Beschädigun-
Bäumen und Aesten, Krankheiten und andere Uebel,
 Bedeckung und gleichsam ein heilendes Pflaster er-
, damit zu versehen.
ar findet man eine Menge Recepte in allen Garten-
 zu mancherley Baumwachs und Salben; diese sind
obgleich sie bisweilen das heilsamste Ingredienz,
 den dicken Terpentin (der selbst ein Saft der Bäume
thalten, meistens verwerflich, weil sie größtentheils
viel Fettigkeit vermischt sind, welche den Bäumen
 ist, ihre Poren und Saftröhren verstopft und ihnen
and zuzieht. Ich will daher sogleich eine wohlfeile,
h die allerheilsamste und beste Baumsalbe oder den
Baumkitt (wie sie heißen kann) bekannt machen.
Wenige werden diesen Kitt kennen. Man wird ihn zu
ebrauch bey den Bäumen bequemer und eben so heil-
den, als den hernach auch zu beschreibenden Baum-
 welchen der engländische Gärtner William For-
or 16 Jahren erfand, und wofür ihm die königliche
ung von dreyßig tausend Gulden zu Theil wurde.
erjenige Baumkitt, welchen ich bis jetzt allem
achs, allen andern Salben und Mörteln vorziehe,
Erfahrung stets bewährt und am heilsamsten befunden
wird auf folgende Weise bereitet:
Man nimmt zu einem etwanigen Hutkopf groß Baum-
omit man ziemlich weit ausreichen kann:
Frische Kuhfladen, den halben Theil;
Letten, Latt, Leimen oder Lehm (wie sie die
Töpfer oder Ziegler gebrauchen), den halben Theil;
Zwey Handvoll Kuhhaare oder Rehhaare,
und
½ Pfund dicken Terpentin (das Pfund kostet
gewöhnlich 12 kr.).

Die Letten werden zu einem steifen Brey wohl und ga
zubereitet. Man thut davon so viel unter den Kuhmi
nebst den Kuh- oder Rehhaaren (welche recht wohl v
zupft seyn müssen, damit sie sich gut und gleich vertheilen
daß daraus ein steifer dicker Pfropfleim wird, womit m
noch schmieren kann. Wasser ist dann dazu selten mehr nöthi
Nachdem die Masse recht wohl durcheinander gearbeitet i
so daß die Kuhhaare gleich vertheilt sind, so wird der gan
Teig auf einen platten Stein gelegt, der dicke Terpent
wird darunter gethan und alles mittelst eines Stück Hol
wie ein Mörserstempel mit aller Gewalt untereinander
stoßen und gut vereinigt. Um alles in eine gleichförmi
Vermischung zu bringen, den Kitt zähe und zum Schmi
ren glatt und bequem zu machen, so schlägt man herna
diesen Teig öfters und so lange von einer Seite zur ander
bis er in eine Art Pflaster verwandelt ist.

Bey dieser Zubereitung ist noch verschiedenes zu beme
ken. Der dicke Terpentin, der so zähe wie Pech i
kann nicht mit der Masse vermischt werden, wenn er ni
erst warm und flüssig gemacht wird. Man muß ihn dah
mit dem steinernen Topfe, worin er gewöhnlich von d
Materialisten gegeben wird, auf den heißen Ofen stelle
oder in heißes Wasser, oder auch mit Vorsicht auf Kohle
Wenn er nun recht flüssig ist, so breitet man den zuvor b
arbeiteten Teig nach der Länge aus, macht mit der Ha
ein Gräbchen durch ihn hin, schüttet den warmen und w
wie Wasser zergangenen Terpentin hinein, und fängt sogle
an, den Teig stark hin und her zu schlagen, so lange, b
er recht zart und alles wohl durcheinander gearbeitet ist.
Kann der Lehm vorher etwas warm gemacht und also d
ganze Masse warm bearbeitet werden, so ist dieses un
mein förderlich und der Baumkitt wird um vieles bess
Denn der Terpentin vereinigt sich um desto leichter mit d
Masse und durchdringt desto mehr alle Theile derselben.

In der Luft wird dieser Baumkitt bald steinhart. U
ihn zum Gebrauch immer weich und dienlich zu erhalten,

---

*) Die etwa mit Terpentin beklebten Hände lassen sich nicht sogle
mit Wasser reinigen. Man muß sie zuvor mit ein wenig
bestreichen, mit Makulaturpapier abwischen, und dann erst
Wasser waschen.

wickelt man ihn entweder in ein Tuch oder in eine Schweins- oder Ochsenblase, und gräbt ihn unter die Erde, oder legt ihn mit der wohlzugebundenen Blase in ein Gefäß mit Wasser, oder drückt ihn in einen steinernen Topf, legt ein feuchtes oder nasses Tuch darauf, bindet ihn wohl zu und verwahrt ihn im Keller.

Dieser Baumkitt ist von unvergleichlichem Nutzen. Bey dem Pfropfen bedarf es keines aufhaltenden Verbindens; man schmiert nur etwas von diesem Baumkitt darauf, und dann ist die Operation vollendet. Der Kitt beschützt die Pfropfstelle besser als ein Verband, weil er sogleich ganz fest und von dem Regen nicht so bald aufgelöst wird. Auch befördert diese Salbe zugleich das Wachsthum und die Heilung durch den Terpentin. — Alle Wunden an Bäumen, die nur zu heilen sind, kurirt diese Salbe. So heilsam der Terpentin bey Verwundungen an Menschen und Thieren ist, so heilsam ist er auch den Bäumen.

Die Besorgniß, als möchte unter diesem Kitte die Verwölbung der Rinde bey der Wunde eines Baums oder der Pfropfstelle, so wie die Ausdehnung und das Wachsthum der aufgesetzten Pfropfreiser gehindert seyn, weil der Kitt sich sehr verhärtet, fällt hinweg; denn der Kitt wird durch Regen und Witterung endlich wieder etwas nachgiebig; er leistet nur so lange seine Dienste vollkommen, als zum Verwachsen der Pfropfwunde nöthig ist. Hat man daher einen beträchtlichen Schaden an einem Baume damit verschmiert, dessen Heilung länger als Jahresfrist erfordert, so muß man mit Anfange des Winters das alte Pflaster, wenn es aufgesprungen ist und sich am äußern Rande etwas abgelöst hat, abnehmen und mit frischer Salbe belegen.

„Vorschrift zur Verfertigung eines Baummörtels, „womit alle Schäden, Mängel und Gebrechen an allerley Obst- und Forstbäumen geheilt werden können, „von **Wilhelm Forsyth**, Königl. Gärtner zu Kensington.

„R. 1 Scheffel **frischen Rindsmist**,
„ ½ Scheffel **Kalkschutt** von alten Gebäuden, „am besten von der Decke eines Zimmers,
„ ½ Scheffel **Holzasche**.
„ 1/16 eines Scheffels **Gruben- oder Flußsand**.

„Die drey letzten Bestandtheile müssen, ehe man sie m
„fein gesiebt werden. Alsdann arbeitet man alles mit e
„Spaten wohl durcheinander, und hernach mit einem
„zernen Schlägel oder Stößel, bis die Masse so glatt
„zart ist, wie feiner Mörtel, den man zu den Decke
„Zimmer gebraucht. Ist das Gemenge so weit ferti
„muß der Baum zum Auftragen desselben dadurch ge
„vorbereitet werden, daß man alle abgestorbene schad
„Theile wegschneidet, bis man auf das gesunde, f
„Holz kommt. Die Oberfläche des Holzes läßt man
„glatt, und rundet die Ränder der Rinde mit einem
„ser oder einem andern Werkzeuge auch vollkommen
„(welches eine wesentliche Vorsicht ist). Nun trägt
„den Mörtel etwa ⅛ Zoll dick über die ganze Ober
„des von der Rinde entblößten Theils so auf, daß
„ihn am Rande ganz dünn verreibt.

„Hierauf nimmt man trockene gepülverte Holza
„vermischt sie mit einem Sechstheil so viel Asche
„gebrannten Knochen, thut das Pulver in ein
„cherne oben durchlöcherte Büchse und streut es au
„Oberfläche des Mörtels, bis er ganz damit bedeck
„So läßt man es eine halbe Stunde liegen, um die F
„tigkeit einzulassen; alsdann streut man wieder frisches
„ver darauf, reibt es sanft mit der Hand ein, und wi
„holt das Bestreuen mit Pulver, bis der Mörtel eine
„kene und glatte Oberfläche hat.

„Alle Bäume, die man nahe an der Erde ab
„müssen auf dem Schnitte glatt behauen und am Rand
„wenig zugerundet werden. Das trockene Pulver,
„man sich hernach bedient, muß zu diesem Behuf mit
„gleichen Menge trocknen gepülverten Gypses vern
„werden, um dem Träufeln von den benachbarten Bä
„und den schweren Regengüssen zu widerstehen. — Wo
„übrigens keinen Kalkschutt von alten Gebäuden beko
„kann, da nimmt man gepülverte Kreide oder gem
„Kalk, der aber wenigstens einen Monat vorher ge
„seyn muß.

„Das Wachsthum des Baums wird den darau
„strichenen Mörtel an den Rändern, zunächst an der R
„allmählig lösen und heben. Deswegen muß man da

„dieses geschieht, gelegentlich und zwar am besten, wenn „es geregnet hat, mit dem Finger darüber hinstreichen, „damit die Lage Mörtel ganz bleibe, die Luft und Feuch„tigkeit nicht in die Wunde eindringen könne.

„Hebt man etwas von diesem Baummörtel zu künf„tigem Gebrauch auf, so muß man es in ein Faß oder in „ein anderes Gefäß thun, und irgend eine Art Urin so „darüber gießen, daß er die Oberfläche bedeckt; denn sonst „benimmt die Luft dem Gemenge größtentheils seine Wirk„samkeit“ *).

Eine sehr gute Baumsalbe erhält man auch, wenn man zwey Drittheile Leimen mit einem halben

---

*) Es ist außer Zweifel, daß dieser Mörtel zu beschädigten und zu abgehauenen Forstbäumen, die von der Wurzel wieder ausschlagen sollen, überaus gut ist, und in England, vorzüglich wegen der Masten und des Schiffbauholzes überhaupt, mit vielem Beyfall aufgenommen werden mußte. Er besitzt eine ankiebende und absorbirende Eigenschaft, widersteht dem Regen, der Zusammenziehung durch Kälte, der Austrocknung durch heiße Sonnenstrahlen und trockene Winde, der Veränderung der Witterung und deren üblen Einfluß, und verhütet folglich die Fäulniß. Allein nicht zu gedenken, daß dieses Mittel etwas umständlich und für die Wunden junger Bäume weitläuftig ist, so fehlt es ihm meines Erachtens auch an einem dem Safte des Baums gemäßen und heilsamen Ingredienz, wie der dicke Terpentin (selbst ein Balsam oder Saft aus Bäumen) ist. Dieser zieht nicht nur die guten Säfte des Baums an die schadhafte Stelle zu ihrer Verheilung, sondern theilt auch derselben einen heilsamen Einfluß mit. Zwischen beyden Mitteln, dem Mörtel und dem zuvor beschriebenen Baumkitte, mag wohl ein Unterschied seyn, wie zwischen einem Heftpflaster und einem balsamischen Pflaster. Jenes zieht nur die Wunde zusammen und hält die Luft ab, damit das Fleisch zusammenwachsen könne, wenn keine andere Zufälle dazu kommen; aber es verhindert nicht die Entzündung, den Rothlauf, die Geschwulst rc. Das thut aber ein Pflaster mit balsamischen Ingredienzen, z. B. Kampfer, peruvianischer Balsam, präparirtes Oel, oder Oel, dessen Schärfe durch erdigte Theile, z. B. durch rothe Menninge rc. absorbirt oder durch Kochen niedergeschlagen ist. — Sicher muß das Gemenge mit Terpentin für die Obstbäume zuträglicher seyn, als der beschriebene Mörtel, da jenes wegen der Abhaltung der Luft und der Nässe eben das leistet, was der letztere thut, und überdieß ein balsamisches und heilendes Ingrediens mit sich führet.

Drittheil ungelöschten Kalk, und einem halb
Drittheil frischen Kuhfladen mischt. Hat man k
nen frischen angemachten Leimen, so kann man trocke
fein zerstoßenen nehmen, und alles zusammen mittelst
gießung von so viel Wasser unter einander rühren, daß
eine Salbe wird, die sich so, wie oben bey dem Baumki
schmieren läßt. Diese Salbe nimmt eine gelinde Härte a
und wird vom Regen nicht abgeweicht; daher hat man a
nicht nöthig, Leinwand u. dergl. darüber zu binden. M
darf aber nicht mehr von dieser Salbe bereiten, als m
in vier Tagen verbraucht, weil sie hernach untauglich wi

Da indessen nicht jeder Gartenfreund, zumal derjeni
welcher die Baumzucht nicht ins Große treibt, sich mit ein
oder dem andern der beschriebenen Baummittel befassen m
und mehr ein gutes Baumwachs liebt, das er zum G
brauch in steter Bereitschaft haben und leicht bey sich füh
kann, so wäre ein gesundes Baumwachs zu wählen, a

½ Pfunde gelben Wachs,
¼ Pfunde Harz, und
¼ Pfunde dicken Terpentin.

Wachs und Harz läßt man in einem Topfe unter einan
schmelzen, den Terpentin aber besonders blos auf Kohl
vorsichtig zergehen; man thut ihn hernach hinzu, rührt
Masse wohl durcheinander und gießt sie endlich in Stang

Zum Gebrauch des Baumwachses bey streng
und rauher Witterung muß man freylich, um
biegsamer zu machen, etwas Fett dazu nehmen, w
ches in etwas wenigem Hammelfett oder Butter
stehen kann. Man darf sich aber keines Fettes bedien
welches die Sonnenhitze in die Poren und Saftröhren
Rinde senkt, sie anbrüchig macht, und das Verwach
und Verwölben hindert.

§. 16.

Von dem Hopfeneisen.

Bey einer Baumzucht ist das Pfählen und A
plöcken, sowohl in der Baumschule bey manchen Ho
stämmen, die nicht gerade wachsen wollen, als auch
Auspflanzung vieler junger Bäume unvermeidlich; zur V
fertigung der Löcher aber, in welche die Baumpfähle gest

cht. Mit diesem Hopfeneisen werden neben ...ämmen die Löcher in die Erde gestoßen, worin die ... gesteckt werden. Sobald der Pfahl steht, so wird ...opfeneisen umgewendet, und mit dem obern platten ...wird die Erde bey- und fest gestoßen. Ohne ein sol...sen läßt sich kein Pfahl fest und tief in die Erde ...

Zweytes Kapitel.

...on der Erziehung junger Kernstämmchen

§. 1.

...e Baumschule muß lediglich mit erzogenen Kernstämmchen angelegt werden.

...die edlen Obstsorten ihr eigentliches Vaterland in un...himmelsstriche nicht haben, so können sie auch nicht ...rch Saamen oder durch ihre Kerne in ihrer Art ...üte fortgepflanzt werden; man muß sie vielmehr auf ...flanzen ihres Geschlechts und ihrer Gattung durch ...ncherley Arten der Einimpfungen fortpflanzen und ...ren.*) Es ist aber keineswegs gleichgültig, was

man nur für junge Bäumchen und Wildlinge habh
den kann, um die Baumschule damit zu besetzen,
von eine Anzahl edler gesunder Bäume zu erziehe
man eine ächte gute Baumzucht führen, so muß
Baumpflanzen und jungen Bäume schlechterdings a
nen erziehen und zwar aus Kernen guter O
ten. Man behelfe sich ja nicht mit Kernen von
Obst, von Holzäpfeln und Holzbirnen; viel weniger

---

selbst wieder eine kluge Auswahl gemacht werden. Man
lich solche Stämme, die wenige Stacheln in der Jugen
was starke Blätter haben, in die geschütztere Lage de
Klima's des kalten Berges rc., dahingegen diejenigen, w
ihre Stacheln und Blätter eine wildere Art zeigen,
Wetter mehr ausgesetzt seyn können. Alle diese Obstfrü
fel und Birnen, werden nicht nur für die Oekonomie
Nutzen bringen und wenigstens für die Küche, zu Wei
Eßig rc. sehr tauglich werden, sondern man wird au
Sorten darunter bekommen, die zum frischen Genuß,
oder Honig, zu Schnitzen u. d. gl. recht gut sind.

Jetzt wird man aber fragen: aus was für Sorten
feln und Birnen die Kerne zur Anlegung einer solche
baumschule anzuwenden seyn möchten? Es ergiebt sich
daß, wenn man sich der Kerne von gepfropften Bäumen
muß, keine Calvillen, Peppings, Fenouillen und ähn
Aepfel, keine Butterbirne, Bergamotten und ähnlich
von meist porösem Holze und schwachtreibenden Bäu
taugen, sondern entweder Kerne von ungepfropften Bäu
von solchen veredelten Bäumen, die einen starken Wu
Kronen und ein festes Holz haben, und deren Blüthen
ungünstigen Witterung trotzen, vornehmlich spätblühende

Die Erziehung aller dieser Dauersorten ist zwar die
wie die für den Baumgarten bestimmte zärtere Sort
dürfen sie ihrer Bestimmung wegen noch weniger in sta
tem Boden, noch in einem lockern und von Natur fetten
artigen Erdreich erzogen werden; sondern der Boden, d
nicht schlecht und mager seyn darf, wenn es keine Kr
Bäume und Socher werden sollen, muß hiebey schlechter
Sandland, sondern ein etwas schwerer Boden und se
gung hauptsächlich der Mergel seyn, wo der Boden dam
ist, oder man in der Gegend finden kann, um ihn
Erde zu vermischen; in Ermanglung des Mergels aber
sich des ausgestochenen Rasen von guten Wiesen ode
Plätzen bedienen, da denn die Bäume in alles Erdreic
und eine dauerhafte Natur und kernhafte Wurzel b

n sich der jungen Wurzelausläufer von solchen Bäumen
den Waldungen oder an Wegen ꝛc. Auch die aus ihren
rnen aufgewachsenen Bäumchen nehme man nicht in die
umschule auf, und selbst die aus den Wurzeln zahmer
d edler Obstbäume aufgewachsenen Schößlinge verwerfe
an; sie taugen alle nicht dazu, geben keine gute gesunde
äume, und auf allen wird das beste darauf veredelte Obst
h verschlechtern und ausarten.

Diejenigen Wildlinge und Baumpflanzen, die aus
Kernen von wildem Obst, von Holzäpfeln und
lzbirnen wachsen, haben zwar das Gute, daß sie als
äume gegen die Kälte dauerhafter sind, als andere, auch
en schlechtern, der Ueberschwemmung ausgesetzten Bo-
n eher vertragen können; indessen taugen sie doch nicht
einer guten Baumzucht für Hochstämme im Allgemeinen.
e haben nämlich von Natur und nach der Beschaffenheit
es innerlichen Baues, ihrer Fasern und Saftröhren,
langsameres Wachsthum, als die Kernstämmchen von
en Sorten; und weil sie ein härteres Holz von feinern
sern besitzen, die Stämme von zahmen Obst aber, welche
rauf gepfropft werden, ein weicheres und lockeres Holz,
wachsen daraus ungestaltete Bäume, die unten dünn,
d von der Pfropfstelle an ungleich dicker sind. Sie
hmen auch das Veredlungsreis und das zahme Auge
ht so gern an, als ein Kernstämmchen von gutem Obst.
berdies bequemen sie sich viel später, Fruchtaugen anzu-
en und tragbar zu werden. Den aus Kernen von wil-
n Obst im Walde aufgewachsenen Stämm-
en kommen nicht blos alle diese Fehler zu Schulden,
ndern weil sie auch in schlechtem ungebautem Boden und
ter vielem Wurzelwerk aufwachsen, so haben sie auch
eistens nur Eine oder höchstens einige Stech- oder Pfehl-
urzeln und sehr wenige Nebenwurzeln; man kann sie nicht
icht weder durch Verstutzen der Wurzeln, noch durch Um-
ämmen derselben nöthigen, die erforderlichen oberen Nah-
ngswurzeln hervorzutreiben. Sie wachsen daher krüplich
nd kränklich, und sind von Natur zum Brande geneigt.

Die Wurzelausläufer von solchen wilden
Bäumen taugen gar nichts. Nebst allen aufgeführten
Mängeln, denen sie unterworfen sind, werden sie gewöhn-

lich stockig und brandig, da ihre Hauptwurzel vom Ba
abgerissen und unheilbar beschädigt ist.

Selbst die bewurzelten jungen Schößlinge und W
zelausläufer an zahmen und guten Obstb
men sind zur Anzucht verwerflich. Sie werden nie
gesunde und schöne Bäume, als die von Kernstämmch
sie erben die schädliche Unart ihres Mutterbaums, im
Wurzelsprossen auszutreiben, wodurch der Krone die N
rung entzogen wird und der Baum ein verwildertes
sehen bekommt.

Indessen treffen alle angeführte Mängel hauptsäc
nur das wichtigste Obst, die Aepfel und Birnen.
Kirschen und Pflaumen, jene aus Waldungen
diese von Wurzelausläufern, sind nicht zu verwerfen;
kommt es auf die Beschaffenheit ihrer Wurzel an (wie
ses selbst von den edeln Kernwildlingen gilt), einen
nen und guten Baum daraus zu erziehen. Man fin
vornehmlich in jungen Hieben oder Schlägen (worin So
und Luft gut wirken kann), manche schöne junge K
schenbäumchen, aus Kernen erwachsen, die tref
gedeihen; wenn man sie in die Baumschule versetzt und
edelt, so geben sie tüchtige, schöne Bäume. Pflaum
bäume, zumal solche, welche alle Jahr beschnitten
den (wie z. B. die gelben auf Pflaumenstämmen veredelt
Mirabellen stoßen manche schöne und brauchbare ju
Schößlinge aus, auf welche sich Pflaumen, Pfirsc
Aprikosen ꝛc. mit guten Erfolg veredeln lassen. Die Ha
sache kommt aber hierbey zuerst auf die gute Beschaf
heit ihrer Wurzeln an, und dann muß man sie ju
ausheben, damit die Kirschen im Walde nicht, durch M
gel an Luft und Sonne im fernern Wachsthum verhind
ins Stecken gerathen und krüplich werden, und bey
Pflaumen die Herzwurzel, mit welcher sie auf der Wurzel
Baums angewachsen sind, nicht zu stark werde und d
sie die Wunde vom Abreißen noch gut verwachsen könne
Allein sicher und gewiß bleibt es doch immer, daß se
ausgesäete und aus Kernen erzogene un
gebautem Gartenlande gepflegte Wildli
von Kirschen und Pflaumen vorzüglic
sind und freudiger wachsen.

§. 2.

Vom Baumpflanzenlande.

den Beeten und Ländern, die man zur Erzie-
Baumpflanzen wählt, kommt die Lage dersel-
Boden und ihre Zubereitung in Be-
Die Lage muß für die Baumpflanzen frey und
on, um sowohl den Einfluß der Sonnenwärme
fen, als auch von den im Winter und Frühling
enden Winden sogleich in der ersten Jugend abge-
werden. Wenigstens müssen sie doch gegen Mor-
n, und über den Mittag hinaus Sonne haben.
alten gelegene Baumpflanzenbeete haben kein Ge-
sie erziehen schwächliche und kränkelnde Bäume.
uch oft ein heißer und trockener Sommer den jun-
lingen mit Schaden, so kann man sie doch (selbst
wegen der Entfernung nicht begossen werden könn-
r dem Verschmachten durch eine gehörige Zuberei-
Landes bewahren. — Die in tiefen Thälern an-
Pflanzenbeete erzielen keine dauerhafte Bäume.

r Boden, worin junge Bäumchen und Wildlinge
werden sollen, soll kein kloßigtes, schweres und
Erdreich, viel weniger aber ein bloßer Sandboden,
ein lockerer, frischer Boden ohne Steine seyn. In
n Lande können die zarten Wurzeln der jungen
lanzen sich nicht ausbreiten und bilden, und im
zieht sich eine sehr lange Pfahlwurzel, ohne viele
und Haarwurzeln. Auch taugen solche Bäume blos
dland, sie sind auch mehr dem Brande unterworfen,
us anderm Boden. Ueberhaupt ist der Sandbo-
vielem Betracht der unschicklichste zur Baumschule.
kann zur Erziehung der Kernstämmchen oder Wild-
wohl jener als dieser verbessert werden. Der allzu
Boden muß durch fleißiges Graben und Untermi-
r Erde aus der Mistſtätte, oder mit altem zu
rweßtem Dung locker und gut gemacht und dem
den durch starke Auflegung verraßter ausgestoche-
sen aufgeholfen werden.

e Zubereitung der Wildlingsbeete muß übrigens
, und als zu einem fetten und lockern Pflanzenlande

gehörig. Man muß diese Beete mit kurzem verwestem Dünger, mit durchfrorner Gassenerde, mit verwestem Rasen und guter Pflanzenerde, nicht aber mit hitzigem Dünger und strohigem Mist, der in einem heißen Sommer großen Schaden anrichten würde, zubereiten. Es ist hiermit anders, wie mit der Baumschule, welche nicht von Mist fett, und nicht von einer schwarzen lockern Erde seyn darf, worin die Bäume verzärtelt werden. In dem Baumpflanzenbeete müssen die jungen Pflanzen ihre ersten Wurzeln bilden, worauf sich ihr künftiges Wachsthum und ihre Güte gründet. Dazu haben sie einen reichen und guten Boden nöthig. Dieser verzärtelt im ersten oder auch im zweyten Jahre den Baum für seine künftige Erziehung noch nicht, eben so wenig wie ein Kind verzärtelt wird, das man die ersteren Wochen und Monate nach seiner Geburt warm hält, das Milch und zarte Speisen bekommt. Auch dieses kann in Zukunft ein dauerhafter, starker, abgehärteter Mensch werden, wenn es in der Folge darnach erzogen wird. In einem magern, rohen und ungeschlachten Boden können die zarten Würzelchen nicht wuchern und nicht die Anlage zu einer schönen Krone von Wurzeln machen.

Uebrigens müssen die Beete in solcher schmalen Breite durch einen Fußtritt abgetheilt werden, daß eine Person von dieser Furche aus in die Mitte des Beetes reichen kann, um es von Zeit zu Zeit vom Unkraute zu reinigen.

§. 3.

Zeit und Methode wie man die Obstkerne dem Baumpflanzenbeete übergiebt.

Man hat nicht nöthig, mit der Kernsaat bis zum Frühjahre zu warten; man soll es auch ohne höchste Noth nicht thun. Wenn im Herbste das Obst zeitig und die Witterung günstig ist, auch andere Umstände es zulassen, so sollen die etliche Wochen vorher zubereiteten Baumpflanzenbeete ihre Kerne empfangen. Der Saame wird den Winter über im Boden bereitet, um mit dem ersten Frühjahre hervorzusprossen. Sollte übrigens das Besäen der Baumpflanzenbeete in schönen Wintertagen oder im März geschehen

en, so müßten die Beete doch im August oder September
azu vorbereitet werden.

Eine Ausnahme von der Regel der Herbstsaat macht
n Mäusejahr, wenn sich in der Gegend der Pflanzen-
eete den Sommer hindurch viele Mäuse gesammelt haben,
o dann zu befürchten ist, daß diese die ausgesäeten Kerne
en Winter hindurch aufzehren möchten. In solchem Falle
st die Aussaat im Frühjahr rathsamer und besser.

Die beste Art aber, die Obstkerne, Aepfel, und
Birnen, zu säen, geschieht mit gekeltertem Obst. Von
emselben darf nichts ausgeräutert oder ausgelesen wer-
en, sondern die gesammte Masse der ausgepreßten Trester
it den darinn befindlichen Kernen, wie sie von der Kel-
r genommen wird, muß auf das Baumpflanzenbeet kom-
en. Will man aber durch weite Siebe die größten Brok-
n von den Kernen absondern und dieselben für das Vieh
nutzen, so müssen diese Brocken doch mit den Händen zer-
rückt und so klein gemacht werden, daß nicht der größte
heil der Kerne darin stecken bleibt.

Diese Trestern sollen nicht allzu lange in der Kelter
er in einer Bütte liegen bleiben, sondern möglichst bald
f das Land gebracht werden. Es schadet zwar nicht,
enn sie schon säuern; aber schimmlich dürfen sie nicht
erden. Auf dem Lande oder Beete werden sie nun, nach-
m sie mit den Händen etwas klein gedrückt worden waren,
was dicht ausgebreitet. Hierbey muß man überlegen,
ie viele Kerne wohl darunter sind; denn bey kleinerem
bst giebt es mehr Kerne und wohl noch einmal so viele,
s bey einer großen Art Aepfel oder Birnen. Indessen ist
besser, daß die Pflanzen eher dick als dünn stehen. Sie
achsen gerader auf, behalten die Feuchtigkeit besser, und
s Unkraut kann nicht so überhand nehmen. Was
y dem Ausheben zu klein ist, wirft man weg. Sie
erden dann entweder mit dem Gartenhäkchen untergehackt,
der man legt vorher etliche Körbe voll reiner Erde, (so
el als man ohngefähr für nöthig achtet) zur Hand, und
deckt damit einen Daumen breit hoch die ausgestreuten
der verbreiteten Trestern.

Will man aber die Trestern für eine Aussaat auf das
Frühjahr aufheben, so müßen sie auf einem luftigen Bo-

den auseinander gebreitet, wohl getrocknet, und erst, wenn es friert, in Säcke eingepackt werden, damit sie nicht den Mäusen zur Speise liegen bleiben.

Bey der Anpflanzung mit ausgesäeten bloßen Kernen, ist nicht nur ebenfalls der Vorwinter die beste Zeit zur Aussaat, sondern auch die Aussaat selbst nach der Art, wie man Salatsaamen säet, (doch noch dichter) dem Legen der Kerne in Gräbchen vorzuziehen, nicht blos wegen der Mäuse, sondern auch wegen des Gedeihens selbst. Die Kerne werden dann entweder untergeegget, oder untergehäckelt, oder auch, wie vorhin gemeldet, ein wenig mit Erde bedeckt.

§. 4.

Die nöthige und nützliche Mistbedeckung der mit Kernen bestellten Beete.

Bey allen Baumpflanzenbeeten, denen man Obstkerne anvertraut hat, versäume man ja nie, dieselben sogleich mit Rindmist dünn zu überdecken. Man nimmt dazu ganz kurzen verwesten Dünger, den man mit den Händen locker und dünn darauf streut, so daß keine Erde zu sehen ist. Durch diesen Mist stechen im Frühjahr die Baumpflanzen hindurch, weswegen auch der Mist nie wieder weggerafft wird. Diese Ueberdeckung mit Mist schafft vielfältigen und großen Nutzen. Denn 1) schützet er die Kerne gegen die Kälte, gegen Glatteis, gegen den Raub der Vögel, und gegen andere Beschädigungen; 2) giebt er den jungen aufkeimenden Baumpflanzen Fettigkeit und Trieb; 3) schützt er sie wider die Frühlingsfröste, kalten Winde rc; 4) hält er im Frühjahr das Unkraut zurück, und wenn es endlich hervorbricht, so ist es leichter auszurotten; 5) erhält er den Boden locker, welches den Pflanzen viel Gedeihen giebt; weder Regen, besonders starke Platzregen, können dann eine Erdkruste verursachen und ihn zusammenpletschen, weil der Mist die Gewalt der Tropfen bricht, noch die darauf stechende Sonne kann ihn erhärten; 6) erhält der Mist den Boden lange feucht und die Sonnenhitze vermag keine Risse und Sprünge im Sommer darauf zu bewirken; wodurch sonst die Wurzeln entblößt, und viele Stämmchen verderben würden; u. d. gl. m.

§. 5.

nöthige Bezeichnung der Baumpflanzenbeete, und Einregistrirung der ausgesäeten Obstsortenkerne.

Eine wichtige Sorgfalt ist es für einen ächten Baum-
rtner, daß er die Stellen der verschiedenen
barten des Obstes bemerkt, wohin er sie gesteckt
der gesäet hat. Die verschiedenen Hauptgattungen des
Obstes, wie Aepfel, Birnen, macht die Pflanze selbst be-
merklich, wenn sie aufgekeimt ist. Es muß aber für die
Abarten ein solches Register geführt werden: No. 1. sind
Calvill; No. 2. sind Streifling, No. 3. sind Beurré gris ꝛc.

Vielleicht wird aber mancher denken: „das sind ja
Weitläuftigkeiten! Wenn man gute Sorten zahmes Obst
nimmt, so sind ja Aepfel Aepfel, und Birnen Bir-
nen; folglich müssen wohl alle Sorten gut werden!“ So
es aber nicht; wir bringen es zu keiner reinen Voll-
ommenheit in der Obstkultur und Pomologie, wenn wir
cht mit obiger Genauigkeit verfahren. Es giebt nämlich
anche feine Obstsorten, die auf ihre Wildlinge oder Un-
stämme sehr empfindlich sind. Obgleich die wenigsten die
türliche Anlage haben, von den Säften des Wildlings
viel anzunehmen, daß sich ihre eigenen dadurch sehr
rklich verschlechtern, oder daß auch wohl ihre Gestalt
d Farbe dadurch verändert wird, so thun es doch einige.

Ich will unter vielen nur ein Merkmal anführen,
e viel daran gelegen ist, daß ein kluger Baumpflanzer
ch die Sorten bemerke, aus deren Kernen er Wildlinge
r Veredlung erzieht. Ein Gartenfreund, den ich als
nen sehr aufmerksamen und scharfsichtigen Botaniker und
ten Baumpflanzer kenne, schrieb mir vor zwey Jahren
lgendes:

„Vor 20 Jahren pfropfte ich von einem Pigeon oder Tauben-
pfel, der wegen seiner Feinheit mehr als andere Aepfelsorten mit
sich hielt, drey Kernstämme. Nach einigen Jahren verpflanzte ich
die drey Stämme in meinem Obstgarten in einer Linie nahe bey-
sammen, in gleichem Standorte und in einerley Boden. Im drit-
ten Jahre nach ihrer Verpflanzung fiengen sie an Früchte zu brin-
gen, allein von ganz verschiedener Farbe, Gestalt und Größe. Die
Frucht von A war in allen Eigenschaften dem Mutterbaume völlig
gleich. Die von B hatte fast gar keine Röthe, ausser an der Son-
nenseite ganz matte und kaum merkliche Streifen; dabey war sie

„größer als die Frucht von A, und gleichsam wie ein von der Sei
„gedrücktes Herz gestaltet. Die Frucht von C wurde die größte, übr
„gens mehr rund, und fast wie eine Reinette am Auge platt gedrück
„und von dem sonderbarsten Colorit begleitet, nemlich plötzlich abwe
„selnd roth, grün und gelb gestreift. Kernfächer hatte A und B
„C aber nur 4. Ich hielt diese Erscheinung im ersten Jahr für ein
„Irrthum und für ein Spiel der Natur, dessen Entstehung sich bey
„und C aus mir unbekannten Ursachen ereignet haben könnte. Alle
„es war nicht Zufall, sondern diese Verschiedenheit lag in der Nat
„der drey Bäume, weil sie in der Folge ein Jahr wie das andere
„und nicht anders ihre Früchte trugen. Wäre ich nicht selbst Erzieh
„Pfropfer und Pflanzer dieser drey Bäume gewesen, die ich in ein
„Stunde, von einem und eben demselben Baume veredelt hatte,
„hätte ich mich nicht überzeugen können, daß es eine und eben diesel
„Sorte sey. Aber von ungefähr erklärte mir ein Baumregister di
„Geheimniß. Ich bediente mich zu den drey Pigeonbäumen Ker
„stämme von verschiedenen Aepfeln, und fand, daß die Ursache dies
„Spiels der Natur ganz allein in den Wildlingen lag; nemlich d
„Kernstamm von Calville rouge d'Automne, worauf A gepfropft w
„gab Früchte von ausserordentlicher Röthe ungestreift. Der auf ein
„Kernstamm von weißem Herrnapfel, einen großen und wenig gefär
„ten Apfel, gepfropfte gab die Früchte B, und der dritte, den ich a
„einen Winterstreifling veredelt hatte, trug roth, grün und gelb od
„weißgestreifte Früchte. Folglich blieb mir kein Zweifel übrig, daß d
„Abwechslung und Veränderung dieser drey Pigeons ausdrücklich ihr
„Grund im wilden Stamme hatten."

Ein kluger Baumerzieher wird auch nicht dieselbe
Wildlinge ohne Unterschied zu Zwergbäumen und
Hochstämmen nehmen wollen. Es wird ihm nicht glei
gültig seyn, zu Hochstämmen Wildlinge zu treffen, die ei
hartes Holz und einen langsamen Wuchs haben, wie z. B
die Borsdörfer. Er wird dazu keine rothe Kalvillart
nehmen, deren Baum nicht flötig und groß wächst. E
wird zu Zwergstämmen keine Kernstämme verlangen, d
flüchtig wachsen; sondern er bestimmt diese zu Hochstämm
gen, und säet die Kerne, z. B. von Stettiner oder Ra
stocker; von Sträumerlingen oder Streiflingen, von Mä
äpfeln, süßen Sommeräpfeln rc. Er wählt zu Zwergbäu
men (wenn er sie nicht auf Johannisstämme haben will,
Calvill blanc und rouge; leichte Mätäpfel; Borsdö
fer rc. Zu Zwergbirnen: Bergamotten rc. Diese klug
und ordentliche Einrichtung setzt aber eine richtige Bezeich
nung und Einregistrirung der besäeten Länder voraus.

§. 6.

Von Erziehung der Wildlinge des Steinobstes.

[...]it Erziehung der Kernstämmchen oder Wildlin-
[...]s Steinobstes hat es in Ansehung der Bestellung ihrer
[...]nbeete eben die Beschaffenheit, wie es vorhin von
[...] und Birnen gemeldet worden ist. Was die Kir-
[...] betrifft, so können sie, wenn man sie in Menge
[...]s nicht achtet, auch mit ihrem Fleisch der Erde über-
[...]erden, und zwar sobald diese Obstart reif ist. Man
[...]ie dann ganz seicht mit Erde, etwa nur einen hal-
[...]l tief. Die Zwetschen- und Pflaumenkerne
[...]rf man nicht unter die Erde bringen,
[...]mit Erde bedecken, sondern man muß sie nur
[...]s Beet hinstreuen und so darauf treten, daß sie blos
[...] wenigstens den Winter hindurch bis an das Früh-
[...]amit Regen und Sonnenschein sie mürbe mache;
[...]hen unter 100 Kernen und Steinen kaum 10 auf.
[...]ehandlung erfordern sie vorzüglich deswegen, weil
[...] so leicht sich theilende Nath haben als Kirschen,
[...]en, Pfirschen rc., obschon die Schale derselben viel
[...]t. Am trefflichsten gerathen die jungen Zwetschen-
[...] wenn man die Steine in einen mit Gras bewach-
[...]rasboden, der ein lockeres gutes Erdreich hat, aus-
[...]n hiesiger Nachbarschaft sind auf den Dörfern Gras-
[...], wo die Steine zu Tausenden aus den abgefallenen
[...]n von selbst wachsen, und die schönsten Bäume werden.
[...]ill man die Obstkerne über Winter in der Erde oder
[...]htem Sande in Blumentöpfen aufbewahren, so müs-
[...]nicht so tief gelegt werden, sonst vermodern die un-
[...]s Mangel der Luft, die, ohngeachtet des harten
[...], dennoch auf den Keim im Kerne wirkt.

§. 7.

[...]ziehung der Stämmchen des Schalenobstes, der Baumnüsse, Mandeln und Kastanien.

[...]ie Baumnüsse pflanzen sich bey uns in ihrer Art
[...]nd sind daher nicht als Wildlinge zu betrachten; es
[...] nicht nöthig, die jungen Zöglinge zu verpflanzen;
[...]ann sie vielmehr auf ihrer Stelle, wo die Saamen-

nuß gesteckt wurde, erziehen, bis sie als junge Bäume
ihre Behörde versetzt werden. Hat man Gefahr vor M
sen oder Krähen, die beyde ihnen nachstreben, so k
man die Nüsse über Winter in Kästchen oder Töpfen
feuchtem Sand schichtweise legen, und gegen Frühjahr
Keller keimen lassen, hernach aber mit ihren Keime
das für sie bestimmte Gartenbeet legen. Um aber n
ihre Keime beym Ausgraben mit den Händen abzusto
so bringt man die Töpfe zum Gartenbeet, und schläg
so zusammen, daß man die gekeimten Nüsse ohne S
den bequem herausnehmen kann. Weil sie aber oft
zur Majorennität auf dieser ersten Stelle erzogen wer
so muß man jede Nuß zwey Fuß weit von der and
legen, zumal da sie starke Pfahl- oder Stechwurzeln
ben, und weil zum Aufgraben und Ausheben Raum nöthig

Die Mandeln können zwar eben so behandelt w
den, wie die Nüsse; sie sind aber zarter und verm
leichter im Keller in feuchtem Sande. Man steckt sie
her lieber sogleich nach ihrer Zeitigung auf das Pflan
beet. Kann man frische Mandeln mit ihren grü
Schalen bekommen, so gerathen sie glücklicher
wenige bleiben zurück. Sie werden Hand breit von
ander in Reihen gelegt. Mandeln mit harten Schalen
tauglicher als die mit dünnen. Die Mandelstämmchen
den als Wildlinge betrachtet, da sie sich bey uns au
selten in ihrer Art fortpflanzen, und nur hauptsächlic
zogen werden, um darauf Pfirschen und Abrikosen,
wohl ihr Geschlecht selbst zu veredeln. Man wählt ha
sächlich dazu einen leichten, trockenen, sandigen Bo
damit sie nicht nur bey ihren langen starken Pfahlwur
einen festen Stand haben, sondern auch ihre Feuchtig
aus der Tiefe suchen können.

Die Früchte der süßen Kastanien, die kein öh
tes, sondern ein mehligtes Fleisch haben, sind dem Fr
sehr unterworfen. Man legt sie daher zur Fortpflanz
den Winter über in feuchten Sand, läßt sie keimen
legt sie, wie es bey den Nüssen gezeigt ist, im Frühj
in das Baumpflanzenbeet eine Hand breit von einander.
Ohngeachtet sie sich auch in ihrer Art und Größe f
pflanzen, so werden sie doch als Wildlinge versetzt und

Baumschule erzogen, zum Theil aber auch okulirt und pfropft.

§. 8.

Von der Verpflegung und Wartung der Kernstämmchen, so lange sie auf dem Baumpflanzenbeete stehen.

Mit Erziehung der Baumpflanzen und Kernstämm-
en oder der Wildlinge hat man nach gehöriger Aussaat
nd Besäung in die Beete nicht viel zu schaffen. Den
ersten Sommer hindurch hat man nur darauf zu sehen,
ß das wachsende Unkraut von Zeit zu Zeit ausgejätet
rde, damit es den jungen Baumpflanzen die Luft, und
en Wurzeln die Nahrung nicht entziehe. Da aber das
sziehen des Unkrauts nicht sehr früh geschehen darf,
l wenn die Baumpflänzchen noch sehr jung und klein
, um sie nicht mit auszuziehen, so thut hier der auf-
reuete oder aufgezettelte kurze Mist sehr gute Dienste;
dann wird das Unkraut nicht eher sichtbar, als bis die
umpflanzen schon etwas stark sind. Durch das Auszie-
des Unkrauts wird auch das Erdreich um den Wurzeln
Baumpflanzen herum so viel wie nöthig ist, aufgelok-
damit es keines weitern Auflockerns durch die schmale
e eines Gartenhäkchens bedürfe. Denn das Behäk-
ist mißlich, manche Stämmchen verunglücken dadurch
Theil, oder werden beschädigt, zum Theil auch an den
rzeln zu sehr entblößt, so daß bey anhaltender Son-
itze viele verderben müssen. Bey aufliegendem Mist
ohnehin das Behäckeln weg. Das Geschäft des Un-
t-Ausjätens muß man übrigens verständigen Leuten
rtrauen, aber keinen Kindern, die leicht mehr Scha-
als Nutzen anrichten.

Da die Kernstämmchen gewöhnlich zwey Jahre im
zenlande stehen müssen, so ist es doch besser, daß sie
n Frühjahre und nicht im Herbst, in die Baumschule
anzt werden. Sie müssen daher mit Anfang des Win-
or den Hasen geschützt werden. Diese Erzbaumfeinde
sie, zumal die Aepfelstämmchen, oft bis auf den
ab. Und wenn sie auch nicht mehr als die äußer-
pitzen abbeißen, so haben die Bäumchen doch schon
genden Jahre keinen so freudigen Trieb; daher sollte

man glauben, der Hase haben einen giftigen Biß.
deswegen nöthig, daß man solche Länder wohl mit
nen umlege, damit die Hasen nicht beykommen k
Auch scheuen diese Thiere sehr den Geruch von Me
koth; wenn man daher Erde aus den Kloacken a
Beete bringen lassen kann, so werden sie sicher wegb

Uebrigens bedecke man die Stämmchen nic
Stroh, Laub u. d. gl. um sie gegen Kälte zu sc
Der Frost schadet ihnen im Freyen, wo sie die Luf
wieder trocknet, nicht leicht; wo sie aber bedeckt sin
hält sich unter ihnen die Feuchtigkeit, und ver
Glatteis und Erfrieren. Die Bäumchen müssen auc
den freyen und unbedeckten Stand an Dauerhaftigk
wöhnt werden.

Was die Verpflegung der Kernstämmchen au
Pflanzenbeete im zweyten Jahre betrifft, so le
sie nur einmal, und zwar im März oder Anfang
ehe sie Blätter treiben, auflockern. Was durch ei
steht, wird mit der einfachen Zinke des Gartenha
zwischen den Stämmchen behackt und locker gemacht
in Reihen steht, wird zwischen denselben ordentlich
gearbeitet; alles Wurzelwerk von Gras und Unkrau
ausgesondert, und dann wird das ganze Land soglei
der mit kurzem verwestem Rindviehmist
belegt. Dadurch erhält man wieder die meisten ob
rührten Vortheile, und hat dabey den ganzen S
weiter nichts zu thun, als etlichemal das Unkraut auszu

§. 9.

Vom Ausheben der Kernwildlinge und Räumung der Pflan

Die erste Frage ist hier: soll man die Kern
chen nur ein Jahr oder zwey Jahre auf dem
zenbeete stehen lassen? — Es ist kein Zweifel, da
mehrere Stämmchen im Herbst oder Frühjahr au
kann, wenn man auf die vorhin beschriebene
die Baumpflanzenbeete ordentlich bestellt und pfleg
wenn man eine günstige nicht zu anhaltend trockene
zeit hat. Sie können daher schon in ihrem zweyten
jahre okulirt und kopulirt werden; diese Frühze
giebt dem Baume in seinen Wuchse einen großen

ung. Da aber der wenigste Theil zum Ausheben taug- ist, so läßt man sie entweder rathsamer noch ein Jahr sammen stehen, um sie zugleich mit einander aushacken können, oder, wenn man die Wildlinge in der Baum- le höchst nöthig hat, so kann man auch die stärksten ziehen; nur muß man dabey eine recht nasse Witterung warten, welche das Erdreich stark durchweicht hat. Denn it der Baumhacke oder mit dem Grabscheide kann man nicht ausheben, weil allzuviele noch unerwachsene Stämm- en beschädigt oder zugleich mit ausgehoben werden wür- . Bis dann der Boden hinlänglich wieder abgetrock- und zum Verpflanzen bequem ist, werden diese ausge- enen Kernstämmchen in die Erde gelegt und eingeschla- . Man kann aber auch die starken und tauglichen auf Pflanzenbeete aufs schlafende Auge okuliren, und sie zum Ausheben aller Stämmchen stehen lassen, wodurch das Jahr gewonnen wird. — Rathsam ist es übri- s nicht gar zu schwanke und kleine Stämmchen in eine ße Baumschule zu versetzen, zumal wenn sie schweren den hat, weil durch die viele Arbeit, die das Jahr r darin verrichtet wird, viele vertreten, andere zuge- t, und viele an den Wurzeln losgehackt werden.

Die Baumpflanzen sollen aber auch nicht länger s zwey Jahre unversetzt stehen bleiben, sonst wird e Pfahlwurzel zu groß. Hat man aber Ueberfluß, oder ren die beiden Jahrgänge besonders ungünstig, so daß an die Stämmchen gern größer hätte, alsdann können sie enfalls auch noch ein Jahr stehen bleiben.

Soll ein Baumpflanzenland geleert und sollen die ungen Kernstämmchen ausgehoben werden, so uß dieses da, wo nach Beschaffenheit des Bodens das Grabscheid nicht hinlänglich ist, mit der im 1. Kap. be- schriebenen großen Baumhacke (Taf. I. fig. H.) geschehen. Mit derselben wird unter die Wurzeln der Wildlinge ge- hackt und gleichsam ein Graben gemacht, wodurch die Wurzeln derselben blos gestellt und von Reihe zu Reihe eins nach dem andern ohne Zerreißung einer Wurzel bequem herausgenommen werden können.

Die kleinern und im Wachsthum etwas zurückgeblie- benen Stämmchen können, wenn sie nicht verkrüppelt und

untauglich sind, entweder, um Zwergbäume d
zu veredeln, auf noch ein Jahr wieder in das Lan
gesetzt, oder als untauglich mit den andern weggew
werden.

Für die jungen Setzlinge und Kandidaten der B
schule ist es am zuträglichsten, ihre Aushebung im F
jahr und zu solcher Zeit und Witterung vorzuneh
wo sie sogleich in die Baumschule versetzt werden kö
Ist es aber rathsamer, entweder wegen zu besorge
Diebstahl, oder wegen Beschädigung durch Hase
das Baumpflanzenbeet noch vor Winter zu räumen,
oder will man ferner die Stämmchen etwa wegen
Frostes im Winter, der die Erde hebt und die St
chen auszieht, oder auch aus Mangel an Zeit, nich
Winter sondern erst im Frühjahr in die Baumschul
zen; so müssen sie in der Baumschule sogleich einge
gen werden und über Winter in der Erde liegen bl
bis sie im Frühjahr verpflanzt und in die Reihen
setzt werden können. Sollen sie aber sogleich nach
Ausheben und noch vor Winter in die Baumschule
werden, so müssen sie in der Erde etwas tiefer, al
Frühjahr zu stehen kommen.

Das sogenannte Einschlagen der Wildlinge
auf folgende Art verrichtet: Man macht einen Gr
stellt die Bäumchen eines neben dem andern ganz
beysammen, und halb liegend in denselben beschüttet
mit der ausgeworfenen Erde, und zwar erst mit de
nen, die Wurzeln, hernach auch die Stämmchen bis
die Hälfte mit der übrigen Erde, und häuft noch vo
daneben aufgehackten Erde darauf, wo denn der Fros
zu den Wurzeln dringen kann *). So bleiben sie
so gut behalten, bis Frühjahr, als wenn sie orde
eingesetzt wären. Sollen aber die Setzlinge bald,
in 8 bis 14 Tagen nach ihrem Ausheben, eingesetzt
den, so kann man sie auch im ganzen Gebu
auf folgende Weise einschlagen: Man macht ein der G

*) Der Graben muß etwas schräg ablaufend gemacht werden,
hinter den Wurzeln keine Höhlung bleibe, worinn sich das
ser sammlen kann; denn sonst würden die Wurzeln im
erfrieren.

s Gebundes angemessenes Loch in die Erde, legt das
ebund Bäumchen schräg liegend hinein, bedeckt die Wur-
n anderthalb Fuß hoch mit reiner Erde, die sich gut
die Wurzeln anlegt, und häufelt auch Erde gegen die
pitzen, so daß die Bäumchen bis über die Hälfte bedeckt
nd. — Sie müssen aber gehörig zusammengebunden und
gelegt seyn, daß nicht etwa inwendig bey manchen die
Wurzeln hoch liegen, und daß manche die Erde nicht be-
rühren, sondern alle Wurzeln müssen unten vorstehen. Bes-
ser ist es noch, wenn sie aufgebunden und neben einander
gelegt werden.

Bey den ausgehobenen Bäumchen ist noch die Vorsichts-
gel zu beobachten, daß man sie mit ihren Wurzeln der
austrocknenden Luft oder gar dem Sonnenscheine
icht ausgesetzt und Stunden lang nicht bloß liegen
sse. Ihre zarten Wurzeln leiden darunter sehr, trock-
n gar bald aus, und gehen für sie verloren. Diesen
esentlichen Verlust zu verhüten, hält man eine Matte,
er ein Stück Tuch, oder Säcke in Bereitschaft, bedeckt
e so lange damit, und bringt sie nach vollendeter Aus-
hebung möglichst schnell in die Erde. Am allerbesten aber
ist, zumal bey trockener Witterung, wenn man sie in der
Baumschule in einen Zuber Wasser stellt, und sie daraus
versetzt.

Das geleerte Pflanzenbeet darf nicht sogleich wieder
it Obstkernen bestellt werden, sondern man muß zwey
ahre lang Gartengewächse darauf pflanzen. Es ist näm-
ch in dem Feldbau und in der Gärtnerey eine ausgemachte
ahrheit, daß man mit den Früchten, Pflanzen und Ge-
wächsen abwechseln muß, wenn man die Fruchtbarkeit eines
andes nicht erschöpfen und wenn man verhüten will, daß
e Gewächse darauf nicht ausarten. Jede Art Pflanzen
eht ihre eigenen Nahrungstheile und Salze aus der Erde
n sich. Kommt nun immer einerley Gewächs auf einen
nd denselben Boden, so wird dieser endlich an solchen die-
sem Gewächs homogenen und dienlichen Nahrungstheilchen
rschöpft; es muß also wohl endlich schlecht werden und
usarten.

Drittes Kapitel.

Von der Baumschule, und deren Besetzung
Kernstämmchen zur Erziehung guter Obstbä

§. 1.

Von der Anlage einer Baumschule, in Absicht auf ihre La
und ihren Boden.

Bey der Wahl der Länderey zur Baumschule,
rin edle, gesunde und dauerhafte Obstbäume erzogen
den sollen, muß das erste Augenmerk auf die schicklic
gute Lage derselben gerichtet werden. Den Boden
das Erdreich kann man verbessern und zu gewissen Z
tauglicher machen, aber eine gewählte üble Lage ist
abzuändern.

Eine freye, offene und sonnenreiche
gegen Morgen und Mittag, oder doch wenigstens
Mittag und Abend ist zu einer guten und glücklichen
zucht unumgänglich nothwendig. Kann sie zugleich
seyn, am Abhange eines mäßigen Berges, so ist d
die Gesundheit der Bäume desto erwünschter. Tiefe
aber erziehen bey aller Wärme, die sie den Bäumen
keine gesunde Bäume von festem Holz und kernhaften
zeln. Sind sie überdies sumpfig und feucht, so tauc
gar nichts. Junge Bäume, welche gesund und fru
werden und besonders in der Zukunft in allerley Er
und Lage fortkommen sollen, müssen von der erste
gend an, die sie in der Baumschule zubringen, alle
änderung der Winde und des Wetters zu ihrer Abhä
ausgesezt seyn, und zu ihrem freudigen Wachsthum
Tag über einer freyen Luft und eines reichen Sonnen
genießen. Daß solches die Grundlage zu künftigen
den und fruchtbaren Bäumen sey, ist eine so einleu
Wahrheit, als es die Erfahrung tausendfältig bewähr
wie groß der Unterschied zwischen der schwächliche
tur eines Menschen ist, der meistens in der eingeschr
Stubenluft auferzogen wurde und zwischen dem blüh

[illegible]nglinge, dessen Körper täglich freye Luft genoß, der Wind und Wetter gewöhnet ist, und dessen starkes Nervensystem, gegen die schlaffen Fibern des siechen Jünglings [illegible], wie die Zeder gegen die hinter dem Fenster stehende [illegible] um Weihnachten. Der freye Zufluß der Luft und die [illegible] Sonnenstrahlen machen das Haupttriebwerk in [illegible] Maschine der Pflanze aus; sie sind zu ihrem [illegible] Wachsthum so unumgänglich nöthig, als die Erde [illegible] Wasser. Sollen ihre Säfte den gehörigen Umlauf [illegible] nöthige Bewegung zum Leben und Wachsthum der[illegible] hergeben, so müssen ihre vielen Röhren und Poren [illegible], und mit derselben ihre Feuchtigkeiten, ihren [illegible], den Lichtstoff und die elektrischen Theilchen [illegible] und allenthalben in sich vertheilen können. — [illegible] drehet sich die Blume auch hinter der Fensterscheibe [illegible] nach der Sonne? Warum ist der Trieb der Bäume [illegible] stärker bey gewitterhafter Luft und bey Ge[illegible]? Die Winde, welche auf das Wachsthum der [illegible] so mannigfaltig wirken, zur Vertheilung der Säfte [illegible] dem Umlaufe derselben nicht wenig beytragen, die [illegible] und Ausdünstung der Gewächse begünstigen rc. här[illegible] die jungen Bäume ab, weil sie dann bald warm, [illegible], bald feucht, bald trocken sind. Dadurch wer[illegible] Saftröhren mäßig verengert und gestärkt, um Hitze [illegible] zu ertragen. Der Thau, der Nebel, der Regen, der [illegible] der Schnee sind ihre Erfrischer, die Beförderer ihres [illegible], ihrer Gesundheit und Dauer. Je freyer [illegible]ungehinderter nun die jungen Bäume alle diese wohl[illegible] Einflüsse genießen können, desto freudiger muß [illegible] ihr Wachsthum, desto dauerhafter ihr Gewebe, desto fruchtbarer ihr späteres Alter seyn.

§. 2.

[illegible]schaffenheit und Bereitung des Bodens einer ächten Baumschule.

So wenig man glauben darf, daß ein Baum, der in [illegible] fetten, bedüngten, feuchten und fleißig gebauten [illegible] erzogen ist, in einem mittelmäßig guten, oder wohl [illegible] einem trockenen und magern Erdreiche gut fortwach[illegible]werde, weil er dann aus dem Ueberfluß in die Dürf[illegible] kommt und seine erweiterten Saftröhren nicht mit

seiner gewohnten reichen Nahrung füllen kann; so irret man sich, wenn man glaubt, daß die in einem schlechten magern Boden kümmerlich aufgewachsenen Bäume leicht erholen, und gute fruchtbare Bäume werden, wenn sie in einen guten fruchtbaren Boden kommen. Ne solche in der Jugend verputteten, (verwöhnten) mit schlechten Wurzeln versehenen Socher (oder sieche Körper) kränkeln fort; und wie ein Mensch, dem vor Hunger der Magen zusammengeschnurrt ist, und der sich auf einmal mit Speise unmäßig überladet, den Tod sich zuzieht, so ersticken endlich solche Bäume durch den Ueberfluß einer Nahrung, die für ihre verschrumpften Saftröhren und übrigen Werkzeuge zu stark und zu nahrhaft ist. Auch bequemen sie sich wegen ihres langsamen Wachsthums in der Baumschule allzufrüh zum Fruchttragen. Und wenn sie endlich ausgesetzt und dann beschnitten werden sollen, so haben sie Fruchtholz und kein Laubholz. So bleiben sie denn kleine verkrüppelte Bäume, tragen geringe und unansehnliche Früchte, und haben sehr kurze Lebensdauer. Ueberhaupt taugt kein junger Baum, der nicht schnell und freudig aufwächst. Nach diesen gegründeten Wahrheiten darf der Boden einer Baumschule weder zu mager noch zu fett seyn. Keinesweges soll die Baumschule einen schlechten unfruchtbaren Boden haben. Das Erdreich darf weder ausgesogen und seiner fruchtbaren Nahrungstheile beraubet, noch von Natur schlecht seyn. Es muß entweder durch guten Bau und beygemischte düngende Erde in guten Stand gesetzt werden, oder von Natur ein kräftiger, mehr schwerer als leichter, mehr trockener als feuchter fruchtbarer Boden seyn, und gegen drey Fuß tief gute Erde haben.

Ein Grasland von gutem und tiefem Boden hat zu einer Baumschule den Vorzug vor einem Ackerland, das lange Zeit hindurch Früchte getragen hat. Es muß vor Winter gestürzt werden, so daß die Wurzeln verfaulen; im Frühjahr muß man es wieder pflügen und tüchtig eggen, und dann muß man es für den ersten Sommer mit Kartoffeln oder Erdbirnen beflanzen. Durch diesen Bau muß der Rasen vollends gut verarbeitet werden, die Erde wird dadurch fein und alles Unkraut daraus vertilgt

… Witterung im Herbst kann man ihn tief um-
…, und im Frühjahr mit Kernstämmchen besetzen.
… Soll ein Stück Feld zur Baumschule angelegt wer-
…, das schon seit mehreren Jahren durch Bäume oder
… Gewächse erschöpft ist, so muß es erst durch et-
… und durch eine dem Erdreich gemäße Düngung
… Nahrungskräfte sammeln. Will man aber bey die-
… und jenem Lande den kürzesten Weg nehmen und
… zur Baumschule zurichten, so kann dieses durch Re-
… Fuß tief geschehen.
… zu Baumschulen sind wohlgelegene Wein-
…, nachdem vorher die Weinstöcke und ihre Stränke
…, und der Boden frisch rajolt worden ist. Ha-
… Weinberge einen mergelartigen Boden, wie es
… der Fall ist, so sind sie das beste Land zur Er-
… Bäume. Kein Dünger ist ihnen besser und
… Arten von Bäumen dienlicher, als der Mer-
… Da nämlich der eigentliche Mergel eine aus Kalk
… bestehende Erdart ist, so äußert er auf ver-
… Weise seine kräftige Wirkung an den Bäumen.
… erhält der Mergel die Feuchtigkeit sehr. Wenn
… dem Ansehen nach ganz trocken scheint, und
… untersucht sie mit der Hand, so fühlt man doch ihre
…tigkeit. Zweytens hat der Mergel, ausser seinen
… düngenden und treibenden Bestandtheilen, (beson-
… Kalktheile) eine vorzügliche Kraft, die mit Dung-
… geschwängerten Gewitterregen in der Erde aufzu-
… schäumend zu machen und den Sauggefäßen der
… zuzuführen. Drittens zieht er gar kräftig die
…theile, die salpetrigten Theilchen, aus der Luft an,
… sowohl der Erde an den Wurzeln zu gute kommen,
… hauptsächlich von den Blättern eingesogen und
… Circulation des Baumsafts auch zum Theil den
… zugeführt werden. Er ist gleichsam eine Art von
…, der die Feuchtigkeit und den Salpeterstoff aus
… an sich zieht, und sich damit in eine Art Mit-
… verwandelt. Der Trieb im Mergelboden, zumal
… ersten Kräften, ist daher an den jungen Bäumen
… Erstaunen; es ist nichts seltenes, ein im Frühjahr
… Wildling an der Erde gepfropftes Reis oder ein

okulirtes Auge, welches im Frühlinge anfängt aus=zu
ben, im August von Mannshöhe und eines Daumens
emporgewachsen zu sehen, es sey Kern- oder Steinobst
Ja man sieht nicht selten einen Kirschenbaum, der al
gewöhnlicher pflanzbarer Baum in solchen Boden ge
wurde, (seine gute freye Lage nicht ausgeschlossen) in
halb 8 Jahren zu einem Baume von Mannesdicke und z
Stockwerckhöhe aufgewachsen, und mit dem Ertrage
bis vier großer Waschkörbe voll Kirschen. Bey sol
Triebe ist es nicht zu befürchten, daß der freudig a
wachsene junge Baum, wenn er in einen Boden ver
wird, der kein mergelartiges Erdreich hat, wie ein a
rer Baum, der durch Mistdünger oder durch andere
geile Gewächserde aufgeschwellet worden war, zurückg
möchte; er schlägt vielmehr desto besser auch im schle
Erdreiche an, er hat kernhafte Wurzeln und seine jug
liche glückliche Erziehung hat er sein ganzes Leben hind
zu genießen.

Eine höchstverwerfliche und schädliche Fruchtba
chung einer Baumschule ist der Mistdünger. Er sch
zwar die Bäume auf und läßt sie schnell und anseh
erwachsen. Aber was nützt hier eine blühende Jug
die nicht zum männlichen Alter reift und bald zur Erde
welkt? — Bäume, die auf einem vom Dunge fetten
den erzogen worden sind, werden nicht fruchtbar, be
men ein schwammigtes, zum Brand geneigtes Holz,
ern nicht lange, und nach Beschaffenheit des Grundes
Bodens, worauf sie versetzt worden, sterben sie schon
wenn sie eben anfangen sollen, die von sich gegebene
nung zu erfüllen. Durch die unzeitig überhäuften N
rungssäfte werden die Saftgefäße zu weit ausgedehnt,
Dauerhaftigkeit der Bäume gegen Frost wird äußerst
mindert, dagegen ihre Zartheit und Schwäche gera
befördert, so daß sie, wenn sie in ein Sandland oder
in einen geringen Boden kommen, zurückgehen und a

*) Im Herbst 1803 schickte ich einen schön gewachsenen hochstä
gen Pflaumenbaum mit nach Ungarn, der in demselben Frü
an der Erde gepfropft wurde, folglich in 8 Monaten seine P
wunde verheilt hatte, sieben Fuß hoch gewachsen war, und
überdies eine wohlstehende Krone gebildet hatte.

...m, und zieht ihm den Brand und andere Krank... besonders den Birn- und Kirschbäumen. ... er leicht und kann der Abwechselung von Hitze ... nicht widerstehen. Der natürlich fruchtbare ...er Baumschule hingegen, der fleißig gebaut wird, ... viele Jahre in seinen Kräften erhalten. Läßt er ... Kräften nach, so kann ausgestochener und ver... die besten Dienste thun. Man gräbt bey der ...e eine Grube, und wirft den ganzen Sommer ... alles aus der Baumschule ausgehackte Kraut und ...rk in dieselbe. Im Herbst sticht man Rasen, füllt ... damit an, und zur Beförderung der Fäulniß ...rkung des Erddüngers überdeckt man alles mit ... voll Erde oder verwesten Dung aus der ...; alsdann hat man alle Frühjahr einen guten ... Dünger. Was übrigens die erwähnte ... verwestem Dünger aus der Mistſtätte be... muß zu der Menge desselben die Beschaffenheit ... die nähere Bestimmung geben, in wie fern er ...dliche Kräfte habe, oder durch mehrjährigen ... entkräftet sey; ferner ob er mehr oder weni... stämmige junge Bäume, durch Mutterbäume ic. ... werde, u. d. gl. m.

... wenig schädlich für die Obstkultur sind auch ...schulen, die einen schwarzen, fetten,

eine Menge kleiner schwacher Wurzeln, die das Auge [illegible]gen, und dem Nichtkenner die größte Hoffnung und Vergnügen machen; aber solche Wurzeln sind nicht kernh[illegible] halten keine Trockniß, keine Hitze, keine Kälte, und kei[illegible] weiten Transport aus. Wenn diese Bäume in ein mag[illegible] Land und in rauhere Gegenden versetzt werden, folglich dem Nahrungsüberfluß in Mangel kommen, so schmac[illegible] sie und verderben.

§. 3.

Von der Einrichtung der Baumschule und der Sorgfalt eines redl[illegible] Baumpflanzers im Bezeichnen rc.

Niemand wird leugnen, daß derjenige auf den Na[illegible] eines Baumgärtners und Baumerziehers gar keinen [illegible]spruch machen könne, der nicht sein genaues Verzeic[illegible] von allen Stücken in seiner Baumschule führt, die er z[illegible] veredelt u. s. w. Es findet aber kein Verzeichnen [illegible] Aufschreiben statt, wenn nicht zuvor die ganze Baumsc[illegible] nach der Schnur in Reihen abgetheilt ist. Man zeic[illegible] jede Reihe mit einem Pflock, worauf die Nummer gesc[illegible]ben steht, oder die Obstsorte selbst, die hinein veredelt. Freylich darf keine Reihe unter 2½ Fuß Rheinl. [illegible] seyn, damit man dazwischen arbeiten könne, ohne [illegible] Stämmchen zu beschädigen und Schaden zu thun.

Das Bezeichnen, so wie ein genaues Ba[illegible]schulregister ist besonders auch für den Handelsg[illegible]ner von größter Wichtigkeit und eine der ersten se[illegible] Pflichten, worauf zugleich sein guter Name und sein K[illegible]dit beruht. Denn jeder Gartenfreund und Käufer [illegible] wissen, was er erhält; es ist ihm oft besonders um [illegible] oder jene Sorte zu thun und er bestimmt sie auch bedingu[illegible]weise. Giebt er nun vorsätzlich eine Sorte für die an[illegible] hin, so ist dieses ein schändlicher Betrug, der nicht la[illegible] verborgen bleibt; er verliert dadurch gar bald seinen K[illegible]dit, und ein anderer redlicher Baumhändler, der sich k[illegible] Mühe und Achtsamkeit verdrießen läßt, muß oft mit [illegible] unter leiden. Denn einem Gartenfreund, und Obst[illegible]haber ist es gewiß nicht wenig ärgerlich, wenn er ei[illegible] Baum für eine bestimmt angegebene Sorte mit Mühe [illegible] Kosten angeschafft, gepflanzt und vollends gepflegt hat, [illegible]

findet am Ende eine ganz andere und wohl weit schlechtere Sorte bey seiner Tragbarkeit. *) Der Platz ist verheert, Zeit und Kosten sind verloren.

Eines so offenbaren Betruges wird sich freylich ein ehrlicher Mann nicht zu Schulden kommen lassen. Ein redlicher Baumpflanzer muß aber auch eine außerordentliche Vorsicht gebrauchen, und eine hunderläugige Aufmerksamkeit auf alle seine Verrichtungen in der Baumschule, auf seine Arbeiter und Gehülfen beym Okuliren, Pfropfen, Versetzen der Wildlinge, der Mutterbäume, beym Ausheben der Bäume, beym Bezeichnen der Sorten und auf tausend andere Besorgungen verwenden,

---

*) Hierbey ist aber der fast allgemein bekannte Erfahrungssatz zu bemerken, daß man meistens von der allerersten Frucht eines Baumes auf Wildling gepfropften Baumes (bey den schwachtreibenden Johannisstämmen ist die Frucht meistens sogleich ächt) nicht urtheilen kann. Der beste Baum von einer ganz ächten und guten Sorte trägt oft zum erstenmal, vorzüglich wenn er frühzeitig seine Fruchtbarkeit äußert, das elendeste Obst, wovon man nimmer glauben sollte, daß es bey weitem die gute Sorte sey. Das thut es bey Kern- und Steinobst (nicht bey Schalenobst, Nüssen, Mandeln, Kastanien ꝛc. diese können in einem schlechten Grund und Boden ganz ausarten). — Daß aber gewöhnlich die ersten Früchte junger Bäume so unvollkommen und schlecht sind, und ihrer wahren Art oft wenig gleichen, rührt von ihrem jugendlichen übermäßigen Triebe her, der schon auf Fruchttragen geht, obgleich seine Säfte dazu noch nicht ausgebildet sind, und weil mit dem Honigsafte, der zur Frucht geht, vieler roher Saft sich gesellt, der nur zum Wachsthum des Holzes ꝛc. bestimmt ist (wie man unten im IV. Th. von Zwergbäumen und deren Schnitt nach physischen Gründen wird näher beurtheilen lernen.). — Denselben Grund hat es mit den Stacheln, welche viele gute veredelte Bäume bis zu ihrer zweyten und dritten Tragbarkeit zeigen, und welche ein Unkundiger für wilde Bäume hält, weil die Dornstacheln an sich Kennzeichen der Wildheit eines Baumes sind. Sie finden sich aber auch oft bey den ersten Jugendjahren mächtiger starktreibender Bäume, von Kern- und Steinobst, zumal der Pflaumen, und sind unvollendete Zweige, weil bey der ersten Fülle des Safts das Auge des Jahrwuchses, das erst im folgenden Sommer hätte ausstoßen sollen, schon austreibt, welches zu frühe ist. Und weil der Nachsatz fehlt, so haben diese Dornen auch kleine Blätter oder gar keine, und der Schuß wird immer dünner, bis er sich in eine Spitze endigt.

damit keine Fehler vorgehen, die dennoch so leicht unvermerkt sich einschleichen können, zumal bey drin der und überhäufter Arbeit.

§. 4.

Von Besetzung der Baumschule mit Kernstämmchen oder sogena Wildlingen, und von ihrer Zurichtung.

Soll nun die Baumschule mit den in den Baumpfla beeten erzogenen Kernstämmchen besetzt wer es sey nun im Herbst oder Frühjahr oder selbst in trock günstigen Tagen des Winters, so müssen sie erst gel zugerichtet und zugeschnitten werden; auch muß die Ba schule vorher in Bereitschaft und umgegraben seyn, d sich die Erde gesetzt habe.

Bey ihrer Zurechtschneidung kommen zuförderst Wurzeln in Betracht. Hier folge man ja nicht dem fahren der meisten mechanisch zu Werke gehenden Kunstg ner, welche die Wurzeln groß und klein oft bis auf Stumpen unbarmherzig wegschneiden, und sagen: „ „Bäumchen müsse neue Wurzeln ziehen." Dies ist so unsinnig als wenn man einem gesunden Menschen Blut abzapfen wollte, wenn er in ein anderes Land kor damit er neues Blut ziehe. Man lasse ja dem Bäumchen was ihm die Natur zu seinem Leben und zu seiner Ges heit geschenkt hat. Nichts soll weggeschnitten werden Folgendes.

1.) Die Stechwurzel, oder Pfahlwur auch Herzwurzel genannt, welche besonders die stämmchen häufig haben, oder die vom Stamme aus ge und in die Tiefe laufende starke Wurzel, welche die N nicht sowohl zur Einsaugung der Nahrungstheilchen (welches hauptsächlich die kleinen neben auslaufenden zeln thun), als vielmehr zur Befestigung des Stam Diese Stechwurzel muß schlechterdings weggeschnitten den, weil sie theils keine Nahrung mehr zuführt, und schwer an die Erde mehr ansaugt; theils verursacht, sich nicht so viele Nebenwurzeln am Stamme erzeugen, doch die Hauptwurzeln sind und die Nahrung in der o guten Erde einsaugen; theils weil die Befestigung des Ba durch die stärker werdenden Nebenwurzeln geschieht.

Wegschneiden oder Verstutzen der Stechwurzel muß aber
Vorsicht geschehen, man darf sie nicht allzuhoch schnei-
, sondern man muß so viel daran lassen, daß sich noch
Krone von Wurzeln daran bilden kann, daß auch be-
s auflaufende Wurzeln noch daran bleiben. Denn, je
hr ein Bäumchen Wurzeln hat, desto größer ist sein
erth, und desto mehr Hoffnung kann man sich von ihm
chen, selbst wenn man den Schaft nicht mit in Anschlag
ingt. Bey vielen ist die Stechwurzel getheilt und
ht aus zwey oder drey Zacken. Weil diese aber nicht
groß und tieflaufend sind als einzelne, so läßt man sie
, wenn sie nicht allzulang sind, und biegt sie beym Ein-
n in die Erde in drey Ecken aus, wo sie denn auch eine
ine Wurzelkrone ziehen. Das Umbiegen einzelner gro-
Stechwurzeln ist nicht dienlich. Der Baum bekommt
e schöne Wurzel davon und wird im Ausheben leicht
dorben. Von einer solchen Wurzel heißt es dann: sie
t einen Stuhl oder ein Knie.

2.) Auch alle etwa schadhaften Theile an ei-
r Wurzel müssen hinweg, so weit sie etwa verwundet,
ntscht, oder zersplittert ist; denn am schadhaften Orte
rde die Wurzel faulen, und das Gute mit anstecken.

3.) Wo eine Wurzel abgerissen und faserig ist, muß
viel hinweg, bis alles wieder glatt ist.

4.) Einzelne allzulange, den andern vorlaufende
Wurzeln müssen verkürzt und den übrigen gleich geschnit-
ten werden, damit sich eine gleichförmige schöne Krone von
Wurzeln bilde.

5.) Was von kleinern Wurzeln etwa vertrocknet und
abgestorben erscheint, muß so weit hinweg, bis sich eine
gesunde frische Wurzel zeigt.

So schonend man aber mit Beschneidung der Wur-
zeln zu Werke gehen soll, so unbarmherzig muß man mit
dem Schafte und seinen Zweigen seyn. Hiervon
muß alles bis auf etliche Augen weggeschnitten werden,
nämlich so viel, daß noch aus der Erde genug hervorstehe,
wenn das Bäumchen eingesetzt ist; und wäre es der schönste
Schaft, so muß er hinweg. Wenn man ein gleiches Stämm-
chen mit einem eben so schönen Schaftreise daneben setzt,
und läßt dieses ganz und unverkürzt, so wird man sehen,

daß der neue Schuß aus dem obern Auge des abgeschn tenen Bäumchens jenes weit überwächst. Denn bey dem u beschnittenen hat die Wurzel mit sich und mit dem Scha zu thun; sie muß Kräfte und Säfte theilen. Bey dem a gestumpften aber können die Wurzeln ungehindert anwac sen; sie treiben dann mit aller Kraft auf den obern The

Eine Ausnahme macht man hierbey mit den saftvoll und starktreibenden Kirschbäumchen, wenn sie ein schönen geraden schlanken Schuß und gute Wurzeln habe auch an ihnen bald eine Krone sich bildet. An solchen Bäu chen schneidet man nur die etwanigen Nebenzweige hinw und läßt sie übrigens ganz in ihrer Länge, weil sie meist na gebildeter Krone in die Aeste okulirt werden. Sind sie ab nicht schön gewachsen, oder zu dick und zum Pfropfen b stimmt, oder ist die Wurzel gering, so werden sie auch a vier oder fünf Augen abgeschnitten. Wenn dann auch kei Augen da sind, so treiben sie doch aus.

Bey diesem Zurechtschneiden der Wildlinge wird d vorhin gegebene Regel nochmals in Erinnerung gebrac daß man sie nämlich mit ihren Wurzeln nicht der So ne, Luft und austrocknenden Märzwind lange ausgesetzt lasse, sondern sie bedeckt halte, od sogleich einsetze. Wenn die Bäumchen bey trockener Lu oder bey Winden gesetzt werden müssen, so ist es ihnen au sehr zuträglich, sie in einen Zuber Wasser zu stelle und sie von da herauszunehmen und zu versetzen.

§. 5.

Vom Einsetzen der Kernstämmchen.

Außer der oben empfohlenen genauen Einregistrirun der Kernsorten und jener Wildlinge hat man noch folgend Wichtige zu merken:

1) Es ist nicht wohl gethan, wenn man einen Grab zieht, und so die Stämmchen nach einander einsetzt; dadur entgeht der Erde viele Feuchtigkeit, die jetzt besonders i Frühjahr sehr nöthig ist. Man macht vielmehr nach d Schnur für jedes ein besonderes Loch mit der Hack und zwar, wenn es die Lage der Baumschule zuläßt, v Morgen gegen Abend.

2) Man muß sie nicht allzu nahe beysa

[illegible] stehen. Die Weite der Reihen von einander haben [illegible] auf 2½ Fuß Rheinl. als den engsten Raum [illegible]. Der Abstand der Wildlinge von einander, so [illegible] der Quittenwildlinge, darf nicht geringer seyn als [illegible]; für die Johannis- oder Paradiesäpfelstämmchen [illegible] keinen überflüssigen Raum hat, 1¼ Fuß zu[illegible]werden, weil diese Stämmchen keine grosse, [illegible] Wurzeln machen. Den Kirschen, Kastanien und [illegible] darf kein engerer Raum als 2 Fuß von einander [illegible] werden.

Man darf die Stämmchen nicht zu tief setzen. [illegible]gesetzte Bäumchen wachsen nicht freudig fort; die [illegible] mit ihren fruchtbarmachenden Theilen kann [illegible] Wurzeln dringen, und diese finden in der Tiefe [illegible] der Nahrungstheilchen nicht, als unter der Ober[illegible] sind sie einst schwerer, und für die Wurzeln der [illegible]theilliger wieder auszuheben. Indessen dürfen [illegible] gesetzt werden, zumal bey einem lockern [illegible]. Eben deswegen macht auch die Setzzeit einen [illegible]. Ein etliche Zoll tieferes Einsetzen, so wie auch [illegible] Antreten, ist erforderlich, wenn die Stämm[illegible] Winter gesetzt werden, weil der Frost die Erde hebt, [illegible] die Wurzeln der Bäumchen mit emporzieht; [illegible] Aufthauen aber sich die Erde wieder setzt, wäh[illegible] die Wurzeln der Bäumchen zurückbleiben. Dadurch [illegible] sie sich oft ganz aus, als wenn sie von Menschenhän[illegible]herausgezogen und hingelegt wären. Deswegen ist das [illegible]setzen im Frühjahr vorzüglicher, als vor [illegible] oder im Winter. Denn durch das öftere Heben [illegible] der Erde von Frost und Thauwetter wird der [illegible] die Wurzeln der Stämmchen gestört und gelößt; ihr [illegible] in der Erde bleibt also schlechter. Hingegen neh[illegible] Stämmchen in der Dicke sehr merkbar zu, wenn sie [illegible] Baumpflanzenbeet den Winter über stehen blei[illegible]. Denn bey genauer Aufmerksamkeit wird man [illegible]verlässig überzeugt werden, daß junge Bäume den [illegible]hindurch nicht still stehen, sondern in der Dicke zu[illegible] und desto stärker zunehmen, je wärmer der Win[illegible]

4) Die Wurzeln müssen in die Rundung ausge-

breitet und mit Ordnung und Achtsamkeit zurecht legt werden. Dies ist eine wesentlich nöthige Sache. E schöne Krone von Wurzeln, die sich ringsum gleichför ausbreitet, ist eine nothwendige Zierde eines vollkomme Baums. Der ganze Wuchs und die Schönheit der ob Krone hängt davon ab, und bey jenem Setzen wird Grund dazu gelegt. Hat auch das Bäumchen nur auf einen Seite seine meisten Wurzeln, so legt und krümmt m sie beym Setzen von beyden Seiten so viel wie möglich um, und drückt sie mit Erde etwas fest, damit sie einen bekommen und liegen bleiben müssen. Sie werden dan der Rundung mehrere Wurzeln ziehen.

5) Die erstere feine handhoch auf die Wurz gebrachte Erde muß gehörig angetreten oder mit Händen angedrückt werden. Die Trockenheit, sowie größere oder geringere Feuchtigkeit des Erdreichs wird jede achtsame Hand oder jeden Fuß lehren, wie viel Ge oder Druck anzuwenden sey, damit die Wurzeln wede locker liegen, um sich mit ihren Spitzen ansaugen zu kön noch auch allzuhart eingekeult werden, um mit nöth Freyheit bald durchdringen und fortwachsen zu können. dessen ist es mehr nöthig, sie etwas stark anzutreten, zu seicht.

6) Obgleich nun die Stämmchen, wenn alles geh besorgt wird, auch auf diese Weise anwachsen und gedei so muß ich doch bey dieser Veranlassung die zur Setz der Bäume, (sie seyen groß oder klein) ganz unvergl liche und nicht genug zu rühmende Einschlämmung preisen. Sie ist nach meiner jetzigen Ueberzeugung Hauptstück einer glücklichen Baumzucht; man kann ver gen, daß von hundert gesunden Bäumen, die gehörig ei schlämmt werden, nicht einer ausbleibt, daß von hun eingeschlämmten Bäumen im Winter nicht zwey ver ren (wenn sie in der Sonne nicht schnell aufthauen), und im trockensten Sommer nicht drey verderben. Man so keinen Baum setzen, ohne ihn einzuschlämmen, und we mit Wasser, Zeit und Leuten zwingen kann, sollte ke Wildling pflanzen, ohne ihn einzuschlämmen, es sey Herbst oder im Frühjahr. Der Winter thut es zwar sich durch seine häufigen Regen und Schneegewässer;

... die Wurzeln, begießt sie sachte mit Wasser, daß ... wie ein Schlamm von Staub, ganz an die ... dringt, schüttet darauf wieder von der feinen ... aber nie zu viel auf einmal, begießt abermals, und ... das Loch voll ist. Zuletzt wird noch so viel Was- ... gossen, bis die Erde nichts mehr annehmen kann ... Wasser abläuft.

... vortreffliche Wirkung dieses Einschläm- ... liegt unter andern daraus: Die ganze Wurzel des ... und stellt sich in ihre Ordnung und richtige ... wenn sich eine oder die andere verrücken will, so hat ... schönste Gelegenheit, sie zu ordnen; man braucht ... immer etwas Erde zu geben, sie darauf auszubrei- ... hernach wieder Erde darüber zu legen. Kein ... wird dann unordentlich auf das andere gepreßt, ... antreten; die ganze Masse der Erde löst sich in ... auf, jedes, auch das zarteste Wurzelfäserchen er- ... gehörige Umschließung, und kann sich sogleich an- ... Der lange Aufenthalt, bis dieses die Wurzeln bey ... lichen Setzen mit Antreten thun können, ist eben ... daß der Baum nach dem Setzen eine Zeit lang ... trauert, im Safte still steht rc.; er hat meist einen ... Sommer zu thun, bis er es wieder so weit bringt, ... eingeschlämmte in vier Wochen.

... steht also bey den Wurzeln kein leerer Raum,

mit Einschlämmen alle erwähnte gute Folgen, und der
kann ihr nicht schaden. *) Er hebt sogar die eingeschl
ten Stämmchen äußerst selten aus der Erde —
Schade! daß man es im Großen selten bewerkstelligen

§. 6.

Von Besorgung der Kernstämmchen im ersten Sommer und d
schäft des Hackens.

Die ausgesetzten Kernstämmchen in der Baum
bedürfen nun für den ersten Sommer weiter keiner
dern Besorgung, als daß sie durch den jährlichen ge
lichen Bau und durch zwey- bis dreimalige Behacku
ganzen Baumschule vom Unkraute befreyt werden.
muß man die Erde um sie herum auflockern. Dieses
liche Behacken und Aufgraben des Erdreich
wo möglich dreymal im Sommerhalbenjahre geschehen
erstemal im Frühlinge, sobald das Pfropfen vorbey u
Erde trocken ist; das anderemal um Johannis, und da
temal im Herbst oder vor Winter. Von diesem nöthig
schäft in der Baumschule hängt das Hauptgedeihen d
gen Bäume ab, indem dadurch sowohl das Unkraut g
als auch die Erde aufgelockert wird, damit sie zur F
barkeit, zum Empfang der fruchtbarmachenden Th
aus der Luft und von dem Regen, Thau und Schnee
tig gemacht werde. Das erste Geschäft dieser Art n
die hiesigen Baumpflanzer Hacken, das andere und
Graben. Dabey muß die Erde im Frühjahr ei
zweydrittel Fuß tief aufgehackt, umgewendet, die Er
len klein geschlagen, und das Unkraut mit seiner W
aufgezogen, von der Erde abgeschüttelt und zurück auf
chen zusammen geworfen werden, damit man es na
Hand in die Düngergrube neben der Baumschule
könne. Beym Graben oder zweyten Hacken da

---

*) Der tiefdringende Frost schadet den eingeschlämmten Wurze
geachtet der sie umgebenden Feuchtigkeit, deswegen nicht,
findet hier deswegen kein Verfrieren statt, weil die Wur
der anliegenden Erde einen Führer und A[illegible]ter haben, w
der Frost bey dem Aufthauen wieder abzieht, wie die el
Materie dem Metalle folgt; sonst würden in den alle
Wintern Millionen von Bäumen erfrieren.

ch viereckigte spitz auslaufende Zinken, 1 Rheinl.
wodurch die Arbeit sehr gefördert wird, weil
nur einen Hack zu thun hat; denn mit einer
ißte man zweymal einhacken.
dieser Arbeit muß überhaupt viele Vorsicht und
mkeit angewendet werden, damit man an den
nichts zertrete, oder verstoße, oder die Wurzeln der
t dem Karst nicht verletze. Besonders muß auch
f die neugepfropften Stämmchen, wenn deren
n sind, als auch auf die dasselbe Jahr frisch ge-
ldlinge genaue Aufsicht genommen werden. Zu
müssen die Arbeiter die zu der Gepfropften Be-
beygesteckten Pfählchen hinter sich zurückstecken,
rbeit des Behackens um ein solches niedrig ge-
Bäumchen vollendet ist; hernach müssen sie es wie-
cken. Auch bey Loshackung der Erde um der
le herum und bey Zerschlagung der Erdschollen
fältig Acht gegeben werden, daß keine Erde da-
rt. — Das etwa an dem Bäumchen befindliche
der Erde muß mit den Händen weggenommen,
ey entblößter Erde nachgesehen werden, ob kein
unter der Pfropfstelle vorhanden ist. Dieser muß
dem Arbeiter behutsam weggeschnitten werden.
die neu gesetzten, im Herbst oder Frühjahr ver-
ten Kernstämmchen herum darf nur etliche
die Erde aufgehackt werden, besonders beym er-
, damit man die Wurzel nicht löse und nicht

Viertes Kapitel.

Von den besten Veredlungsarten des Obstes dem Okuliren auf das schlafende Auge, u das treibende Auge im Frühjahr und u hannis; von dem Kopuliren im Frühjahr, und Winter; von dem Pfropfen in Spal zwar sowohl mit durchgehendem Spalt zu Pfropfreisern, als auch mit einseitigem Sp einem Reise, vom Pfropfen in die Rinde

§. 1.

Von den verschiedenen Veredlungsarten überhaupt, und we beste sey?

Diejenigen Veredlungsarten, welche mehr zur gung, als zum wahren Nutzen dienen, z. B. das ren oder Absaugen, das Röhrlen u. dgl. m. übergehe i Nur die gewöhnlichsten und dienlichsten werde ich genau als möglich abhandeln. Das Okuliren, auch vielfältig Pfropfen mit dem Auge genenn ist und bleibt noch immer die nützlichste Veredlungsar züglich das Okuliren auf das schlafende Auge. kommt dadurch am baldigsten zu einem Baume. Ein ling, der erst eines starken Federkiels Dicke hat, kan okulirt werden; im dritten Jahre nach seiner Ver und also im fünften, auch sehr oft im vierten Jah dem ausgesäeten Kerne an kann er ein tüchtiger S seyn mit Schaft und Krone, um in den Obstgart setzt zu werden. Außerdem ist die Verwundung am linge nicht heftig, und greift wenigstens das Holz ni Beym Okuliren schlägt das Pflänzchen, der Keim, o holzigte Theil im Auge mittelst des klebrigten Saf des Baumes zirkulirendes und Leben erhaltendes Bl gleichsam Wurzeln an das Holz des Wildlings, und nigt sich so mit dem Stamme, daß die Säfte dessel

ngesetzten Auge zirkuliren, und nun seine Lebenssäfte
. So wie nämlich im Auge der ganze künftige Baum
ickelt liegt, so sind in dem Keine auch die Wurzeln
en, die als Fäden an das Holz des Stammes sich
erstrecken und da anwachsen; denn die Holzfasern an
abgerissenen Äste sind nichts anders, als diese Wurzeln,
s dem Kernchen des Auges in eine sichtbare Größe
wachsen sind, und sich mit dem Stamm vereinigt haben.
Das Kopuliren, welches den schönsten Baum giebt,
ist gleichsam ohne alle Verwundung; es wird bey dem
uge am wenigsten Gewalt angethan. Das Win-
puliren ist das nützlichste und brauchbarste. Beym
iren stößt Rinde an Rinde, wobey aber der Bast
ächst auf dem Holz anliegende grüne Rinde, worin
ächlich der Lebenssaft des Baums zirkulirt,) sich stets
en muß. Die durch den Bast dringenden holzigen
vereinigen sich in dem Punkte, wo sie vom Wildlinge
n aufgesetzten Reise zusammentreffen; sie wurzeln da
um in einander. *)

Das Pfropfen, zumal das Pfropfen in den
lt mit zwey Reisern, ist eine Veredlungsart, die man
chst selten anwenden soll, weil dabey der Natur die
e Gewaltthätigkeit zugefügt und dem Wildlinge die
ste Verwundung verursacht wird, die bey manchem
vorsichtig gepfropften Baume in 60 und 80 Jahren
t ganz zuheilt. — Gemäßigter ist das Pfropfen
halbem Spalt zu einem Reise; doch ist beyden
s Pfropfen in die Rinde vorzuziehen.

§. 2.

...liche Bemerkungen über das Veredeln der Kernstämmchen, und
... den nöthigen Kenntnissen eines ächten Baumziehers.

Derjenige, welcher mechanisch ein Auge gut einzusetzen,
...liren und glücklich zu pfropfen weiß, kann bey wei-

*) ...e aber die Modificirung des Safts vom Wildlinge in dem zah-
men Reise oder Auge zu künftiger Hervorbringung veredelter
Früchte nach Art des zahmen Baums geschehe, bleibt uns ein
...liches Geheimniß, wie die Bildung des thierischen Körpers
... Ey, und wie tausend andere Geheimnisse der Natur, zumal
... der Zeugung und Fortpflanzung.

tem noch nicht ein Pfropfmeister und Baumer
her heißen. Er muß auch wissen, ob die Natur
Wildlings und des eingeimpften Auges oder des aufgese
edlen Reises gut zusammen passe, damit er davon au
nes guten, gesunden, fruchtbaren und in seiner Sorte
bleibenden Baumes versichert seyn könne. Wie viel zur
haltung und Fortpflanzung einer edlen Sorte am Wildl
gelegen ist, habe ich oben gewiesen. Ein Baumerzieher
seinen Wildling, und die Sorte kennen, welche er da
veredeln will. Sein erstes Studium muß also seyn, es
hin zu bringen, daß sich Wildling und Reis v
kommen gut mit einander vertragen, daß
wilde Stamm in dem Bau seiner Fibern
Saftgefäße mit dem darauf zu setzenden
len Theile möglichst gleichförmig sey. Je
gleicher diese innere Organisation ist, desto schwerer l
sich jene beyden Theile mit einander vereinigen, vorne
lich wenn beyde Theile, Wildling und Reis, von so
schiedener Natur sind, daß der Wildling anders gemi
Nahrungssäfte aus der Erde an sich zieht, als der Ba
wovon das Veredlungsreis oder Auge genommen ist.
Es wird selten eine Innigkeit entstehen, wenigstens ist

---

*) Jede Art Gewächse zieht aus der Erde verschiedene gem
Nahrungssäfte durch die Wurzeln an sich, welche Nahrungs
vorzüglich zu seinem Gedeihen von der Natur bestimmt
und hier findet eine Aehnlichkeit mit den Thieren statt.
der Ochse frißt Gras und kann damit gemästet werden
Schwein frißt auch Gras. Aber das Gras enthält äußer
nige Nahrungstheile, die eigentlich zu der Natur des S
nes bestimmt sind; es würde endlich auszehren und st
wenn es sonst nichts bekäme. — Die Verschiedenheit d
mischten Nahrungssäfte der Pflanzen legt uns die Chem
Augen; sie zeigt uns z. B., daß das Tabacksblatt mehr S
ter hat, als die Spinatpflanze. Darauf gründet sich au
Erfahrungssatz, daß man im Feldbau und in der Gärtnere
Früchten und Gewächsen umwechseln muß, wenn sie gedeih
nicht ausarten sollen. Bringt man immer einerley Gewäch
ein und eben dasselbe Land, so wird letzteres endlich ausg
und von den diesem Gewächs eigenthümlichen Salzen und
rungstheilen erschöpft. — Einige neuere Physiker bestreiten
diese Sätze; ich bin aber von ihren Hypothesen noch nicht
zeugt.

nseitige Einverleibung von kurzer Dauer, oder es giebt
n unförmlichen, schwächlichen und bald kränkelnden Baum.
B. der Apfelstamm nimmt wohl auch das Reis oder Auge
einer Birne an; allein das Faserngebäude (das Ner-
nsystem) des Apfels ist ganz anderer Art als das von der
rn; daher entsteht auf der Veredlungsstelle ein ungestal-
ter Wulst oder Knorpel, wodurch die ungleich gegen ein-
nder passenden inneren Theile besonders im Holze verra-
then werden. Diese große Ungleichheit bringt daher bald
den Tod des darauf gesetzten Reises zuwege. Bey Pfir-
schen und Aprikosen findet man oft an der Stelle, wo die
Veredlung angebracht worden ist, einen großen ausbauch-
ten Knollen. Der Gärtner brachte dann aus Unkunde
ein solches Reis oder Auge auf eine Pflaumen- oder Zwet-
schensorte, dessen Fasernsystem von nicht völlig passender
Struktur mit dem edlen Theil war. Die Folge bey sol-
chen Bäumen ist, daß sie selten und wenige Frucht tra-
gen, wenigstens nicht so, wie sie dieselben tragen könnten.
Lebenslang bleiben sie schwächliche, verwahrloste Geschöpfe
im Pflanzenreiche.

Eben diese Bewandniß hat es bey allen übrigen Obst-
arten, obgleich man Kinder von derselben Familie paarte,
und Apfel auf Apfel, Birn auf Birn brachte. So schickt
sich z. B. unter 20 Aepfelwildlingen oft nicht einer zu der
trefflichen Sorte des Calvil rouge d'automne.

Zur Ausartung des feinen Tafelobstes kann freylich,
außer dem Wildlinge auch das Erdreich, worin der Baum
steht, so wie sein Standort, ob er schattig oder frey ist,
beytragen. Aber auch die trockene, feuchte, kühle oder
warme Witterung des Jahres hat mit Einfluß darauf.

Ob Pfropfung auf Pfropfung die Frucht ver-
größere oder verbessere, darüber wird für und wider ge-
sprochen. Wenigstens ist sie in einigen Fällen sehr dien-
lich. Man kann z. B. in einem Boden, worin der Quit-
tenbaum nicht gut thut, worin man nur einen kleinen Birn-
baum anbringen darf, ein Quittenreis auf einen Birn-
wildling, und dann auf das Quittenreis die verlangte
gute Birn okuliren.

§. 3.

Vom Okuliren und von der Verschiedenheit dieser Veredlungsart.

Weil das Okuliren oder Pfropfen mi dem Auge die beste Veredlungsart ist, und weil w auch die im Frühjahr in die Baumschule versetzten Ker wildlinge zu dieser Veredlung tüchtig (Kap. 3.) verlass haben, so wollen wir jetzt das Okuliren ausführlich durchgeben

Diese Veredlungsart hat viel vorzügliches v den übrigen Veredlungsarten. Sie bildet nicht nur f ein künftiges Alter, einen gesunden Baum, indem s wie schon erwähnt, dem Wildlinge eine geringe Verletzun zufügt, welche nur die Rinde betrifft, und welche bey Mißrathen wieder völlig verwächst; sondern sie ist auch b allen Stämmen, (großen und kleinen) anzuwende Wenn der Wildling nur eines Pfeifenstiels Dicke hat, ist er dazu tauglich. Ist er ganz erwachsen, so kann er der Krone und in deren Aesten beäugelt werden. Ueb gens kann man im Frühjahr, um Johannis und geg den Herbst okuliren. Zuträglich ist es zur Veredlung a ler Obstarten. Die okulirten Stämmchen müssen ab lüftig stehen, wenn die Augen anschlagen sollen. In du pfigen schattigen Lagen, oder in einer Baumschule unt vielen hochstämmigen Bäumen gedeiht das Okuliren nic

Das unterschiedliche Okuliren ist an und für s nicht verschieden; nur in Ansehung der Zeit, wann verrichtet wird, heißt es das Okuliren aufs treiben Auge. Jenes geschieht gegen den Herbst, von der Mi Julius bis Ende Augusts, wenn der Saft in den Bäum zurücktreten will; das Okuliren aufs treibende Auge ab theils um Johannis, theils auch im Frühjahr um Pfropfzeit, wenn der Saft eintritt. — Schlafe heißt das Auge, weil es ohne auszutreiben über Win bleibt und dann gleichsam schläft, wenigstens nicht austr ben soll; treibend, weil es in wenigen Tagen anfän auszuwachsen.

§. 4.

Das Okuliren selbst und die Handgriffe desselben.

Das Okuliren an sich besteht in folgenden vi Handgriffen: 1) das einzusetzende Auge muß zurec

geschnitten und ausgehoben werden; 2) die Okulirstelle wird im Schafte des Bäumchens oder im Aestchen der Krone eingeschnitten und eröffnet; 3) das Auge wird passend eingeschoben und dann 4) gehörig zusammen verbunden.

Das Auge von dem edlen Reise auszuheben, macht man nach der gewöhnlichen Weise, mit einem eigends dazu verfertigten Messerchen, das Okulirmesser genannt (Taf. I. fig. C.) einen ohngefähr viertels Zoll langen Quereinschnitt über dem Auge durch die Rinde bis auf das Holz, wobey man das Reis so in der linken Hand liegen hat, daß die abgestumpften Blätter über sich stehen. *) Alsdann zieht man wieder mit der Spitze des Messers die Länge herunter auf beiden Seiten neben dem Auge einen etwa 3/4 Zoll langen oder auch einen kürzern Einschnitt. Beyde Einschnitte müssen unten spitzig zusammen laufen, so daß ohngefähr die Gestalt eines lateinischen V, oder deutlicher wie Taf. II. fig. 1. herauskommt. Dieses Stück Rinde heißt nun das Auge mit dem Schilde. Das Auge steht etwa 1/3 Zoll unter dem Quereinschnitte, und der spitz laufende Schild mißt ohngefähr 2/3 Zoll. Neben beiden Einschnitten wird die Rinde mit dem unten am Okulirmesser befindlichen Beinchen etwas abgelößt und gelüftet; alsdann wird das Auge mit beyden Fingern der rechten Hand ergriffen, schnell ein Druck auf die Seite gethan und so das Auge ausgebrochen.

Es kommt nun hierbey darauf an, ob der Keim in der Mitte des Auges, das holzige Knöpfchen oder knorplichte Mark, (der weiße Punkt fig. 2. Taf. II.), woraus der Baum wachsen muß, darin stecken geblieben ist, oder ob er nicht etwa noch auf dem Reis stehe, wo sich dann im Auge ein Löchlein befindet. Man muß aber wohl unterscheiden, was die Wurzel vom Blatte und was der darüber befindliche Keim und die Seele des Auges ist. Wäre

*) Beym Okuliren müssen die Blätter an dem edlen Reise, wovon man die Augen einsetzen will, entweder halb oder bis auf einen Stumpen des Stiels abgeschnitten werden, um so das edle Reis kenntlich zu machen, weil man sonst, vornehmlich bey Kirschen, leicht ein abgeschnittenes Reis von dem Wildlinge statt des edlen Reises ergreifen kann.

letzteres und der Keim im Auge nicht geblieben, sondern noch auf dem Reise befindlich, das ausgebrochene Auge aber mit einem Löchlein zu sehen, so wäre es untauglich, und ein anderes auszuheben.

Weil aber dieses Ausbrechen meistens nur bey Pfirschen, Kirschen ꝛc. glückt, bey vielen Aepfeln, Birnen ꝛc. aber vornehmlich wenn sie an den Augen Höcker haben, schwer hält, so gewöhnen sich viele sogleich daran, das Auge mit der Spitze des Messerchens abzulösen und abzuschneiden, welches auch besser und sicherer geht. Die fast gerade aufgehende Spitze des Okulirmessers ist deswegen auch bequem darnach eingerichtet. Andere bedienen sich eines sogenannten Abschiebers, wozu aber nur ein sehr scharfer dienlich ist, wie der Taf. I. fig. D. vorgestellte stählerne Abschieber. Ein stumpfer taugt nicht; er stößt nur den Keim ab, und wenn er sodann nicht von selbst, wie beym Ausbrechen, gern abgeht, so wird er losgestoßen und aus seiner Verbindung mit dem ihn umgebenden Baste gebracht. Dieses ist zwar dem Auge nicht immer sichtbar, macht aber doch die Arbeit vergeblich.

Indessen hat man alle diese Umstände nicht nöthig, und man geht sicherer, wenn man mit etwas Holz okulirt, d. h. wenn man am Auge so viel Holz von dem Reise mit hinweg nimmt, daß der Keim ganz damit bedeckt, dadurch unsichtbar und das Auge damit eingesetzt wird. Solche Augen bekleiden eben so gut, wie die ausgebrochenen; überhaupt hat das Okuliren mit Holz viele Bequemlichkeit. Ist das Reis, wovon die Augen genommen werden, dünn und zart, so wird es durch das Holz im Auge stark; es ist dann bequem einzuschieben. Ist das Reis dick, so kann man entweder das Auge mit etwas Holz mittelst der Spitze des Okulirmessers ablösen, oder das Auge wie einen Spahn vom Reise abschneiden, es dann in der Hand zurichten und ausschneiden, oder man kann sich dabey des stählernen Abschiebers, besonders bey höckrigten Augen, bedienen, damit so viel Holz, als nöthig ist, zugleich mit wegnehmen, und es mit dem Messer von allen Fasern befreyen. Die dabey zu beobachtenden Regeln sind diese: 1) Das daran gelassene Holz darf nicht zu dick, nur der Keim darf damit bedeckt seyn. 2) Das

n Auge gelassene Holz darf nicht faserigt seyn, sondern
uß glatt und fein zugeschnitten werden; deswegen muß
ch das Messerchen scharf und gut seyn und oft auf dem
naschenriemen gestrichen werden. 5) Das Holz im
ge muß, wenn es etwas stark wie der Wildling ist,
ner Stelle gemäß sehr wenig hohl zugeschnitten werden. *)
) Man muß die Rinde aussen, und zwar gegenseitig et-
was schräg abschärfen, so daß die Flügel der vom Wild-
linge darüber zu liegen kommenden Rinde wohl aufliegen,
daß auch der Umriß der Rinde des Schildes
heil an dem Safte bekomme.

Bey diesem Okuliren mit Rinde wird ausser
m guten Gedeihen auch die Arbeit gefördert. Sie
t aber auch noch verschiedene andere Vortheile: 1)
ind solche Augen wegen ihres Halts und ihrer Steifig-
t bequemer einzuschieben, als die ohne Holz und mit ei-
r dünnen Rinde, welche sich oft biegt. Deswegen muß
n auch die Ablösung der Flügel stärker machen. Die-
r Umstand trägt auch zum leichteren Anschlagen bey, so
ß der holzigte Schild sich selbst noch Platz macht, alles
ser in einander sich fügt, und nicht so viele Luft dazwi-
en treten kann, als bey den oft weit aufgesperrten
ügeln. 2) Man kann auch solche Augen gebrauchen,
sich nicht mehr gut lösen, und die zum Ausbrechen un-
glich seyn würden, welches ein großer Vortheil ist.
er findet dasselbe Verhältniß wie bey dem Pfropfen statt.
n etwas mattes, gleichsam hungriges Reis gedeiht besser
f einem saftigen Wildlinge, als ein freches und saftiges.
nn letzteres kann oft den zuströmenden Saft nicht ein-
gen; es erstickt gleichsam im Safte. So ist es auch beym
ulirten Auge; wenn nur der Wildling saftig ist, so zieht
auch durch das Holz an und schlägt seine Wurzelfasern
seiner Zeit in das Holz des Stammes. 3) Vertrock-
t das einzusetzende Auge nicht so geschwind, als ohne Holz.
rlich soll man auch hierbey nicht lange zaudern; allein
s Holz kann doch die Luft nach Verhältniß länger ver-
gen, als die bloße Rinde mit dem Safte, wobey das

*) Ueberhaupt gehört, wenn das Verfahren akkurat seyn soll, zu einem zarten Wildlinge oder Reise auch ein kleineres Auge rc.

Auge unmöglich anschlagen kann, sobald einmal der kle
Saft aufgetrocknet ist, folglich durch seinen Firniß die
bindung der Fibern aufhebt. 4) Eingesetzte Auge
Holz sind sicherer zu verbinden, als die mit bloßer S
Bey solchen kann man leicht durch allzuhartes Ansch
des Bandes verhindern, daß der Saft in das Auge d
und zirkulire; bey dem Holze aber soll das Band a
lich stark angezogen werden.

Viele Pfropfer schneiden den Schild des Auges
wendet zu, so, daß er einem umgewandten Λ gl
ich halte mich aber deswegen an der vorhin a
benen Figur, wo die Spitze des Schildes unter sich
schnitten wird, weil ich glaube, daß der Wildlin
Queerschnitte kränker ist, als an der Spitze, und daß
der Spitze aus dem Schilde mehr Saft zufließen kann,
wenn der Queerschnitt unten ist. Im Grunde aber i
einerley; und wenn alles übrige nur gut gemacht ist,
deiht das Auge, es sey auf diese oder jene Art zugeschni

Was den zweyten Handgriff des Ok
rens, nämlich den Einschnitt in den Wild
zur Okulirstelle, betrifft, so macht man zum Ein
ben des Auges auf einer glatten Seite des Wildlings,
oder unter einem Auge oder dazwischen, zuerst einen Q
schnitt, welcher der Breite des Queerschnitts am Ok
auge angemessen ist, nämlich einen Messerrücken br
Von der Mitte desselben aus wird ein fast Zoll langer Sc
gerade herunter geführt, so daß ohngefähr die Gesta
nes lateinischen T herauskommt. Bey beyden Schn
wird dem Messer nur so viel Druck gegeben, als nöthi
die Rinde zu durchdringen; das Holz selbst soll nicht d
leiden. Zu Anfange des gerade herunterlaufenden Sch
werden beyde Ecken der Rinde bis auf das Holz mit
Beinchen etwas gelößt, damit man mit dem Beinchen
ter herunterfahren und die beyden Seiten der Rin
weit hinein ablösen könne, daß sich das Auge bequem
schieben läßt. Diese getheilten und abgelößten Stücke
den heißen Flügel. Man muß Acht dabey haben,
diese Flügel mit dem Beinchen nicht, entweder durch
unschickliche Dicke des Beinchens, oder durch allzu
Schärfe desselben, oder durch unvorsichtiges Regieren

selben mit der Hand zerrissen werden. Bey dem Okuliren mit Holz darf man diese Flügel nicht so weit lösen, als das Schild des Auges lang ist, sondern etwas kürzer, damit sich das Schild selbst noch etwas Luft mache, und desto ordentlicher alles in einander passe.

Hierauf folgt sogleich der dritte Handgriff, nämlich das Einschieben des zugeschnittenen Auges. Man faßt dasselbe an dem abgestutzten Blatte oder dem Blattstiele, steckt die Spitze oben ein und fährt damit herunter; oberhalb aber neigt man es ein klein wenig herauswärts, damit man mit dem Holze des Auges den Saft am Wildlinge nicht abstreife, und damit desto geschwinder sogleich die Ankiebung und Fortbelebung des Auges bewirkt werde. Man drückt dann das Auge mit dem Finger ein wenig sachte auf und schreitet sogleich zum Verbande.

Bis zu dieser Verrichtung ist es nöthig, die Arbeit möglichst zu beschleunigen und alles frisch und saftig in einander zu bringen. In dieser Absicht mache ich zuerst den Einschnitt in den Wildling, aber ohne die Rinde zu lösen, weil dieses nachher geschwind geschehen ist. Darauf schneide ich das Auge zurecht, halte dasselbe nicht im Munde, damit nicht etwa von den Lippen Nässe daran komme *) oder die Wärme des Athems ihm nachtheilig sey, sondern zwischen den 4ten und 5ten Finger der linken Hand am Blattstiel, (das Auge gegen die hohle Hand gewendet, wobey man den Daumen und vordern Finger zur Lösung der Flügel am Wildlinge doch gebrauchen kann,) und schiebe es dann ein. — Wer aber ohne Holz okulirt, thut am besten, wenn er zuerst das Auge einschneidet und die Rinde daran löset, ohne noch das Auge abzulösen; hierauf den Einschnitt am Wildlinge macht und nur die Ecken an den Flügeln ein wenig löst, um hernach desto behender sie ganz lösen zu können, endlich das Auge ablößt, und das abgelöste Auge so lange auf seiner Stelle auf dem Reise hält,

---

*) Nach neueren Erfahrungen werfen jetzt manche die ausgeschnittenen Augen zum Okuliren in Wasser, lassen sie oft über Nacht darin liegen, und setzen sie dann mit gutem Erfolg naß ein. Siehe Teutsch. Obstgärtn. VII. Bandes II. Stück. 1797. S. 121. —

bis die Flügel am Wildling gelößt sind, und er dann b
des ganz frisch und saftig auf einander zu bringen vern
Die vierte und letzte Verrichtung ist der V
band. Hierzu dient am allerbesten der weiße feine B
worin die Kaufleute den Javanischen oder Mekka=K
erhalten. Er ist sehr zähe und zart. Wenn er mit gel
Wachs ein wenig gewichset ist, so ist er noch vorzügli
zu gebrauchen; er wird dann nicht blos stärker und
nicht leicht, sondern klebt auch auf einander und springt
auf, wenn er den Fingern von ungefähr entgeht; auch
hält er keine Fasern, die im Binden hinderlich sind.
darf indessen bey dem Binden nicht naß gemacht wer
hauptsächlich, weil er sonst, sobald er trocken wird,
läßt. Die sogenannte Umbindung übers Kr
nach Taf. II. fig. 3. ist die sicherste und beste; sie g
einer ehemaligen Schnürbrust. Man legt das ander
Spannen lange und zwey Messerrücken breite Band i
ner Mitte über dem Auge auf der hintern Seite so an,
die Hälfte des Bastes zuerst den Queerschnitt bedeckt;
dann geschieht noch einmal über dem Auge eine Umsc
gung, doch so, daß es frey bleibt und nicht bedeckt w
Nun wird mit beyden Theilen zuerst behebe unter dem A
herumgefahren und weiter umgeschlungen, bis der ga
Schnitt unten bedeckt ist. Da immer eine Hand der
dern wechselsweise das Trumm mittheilt, so ergiebt
von selbst, daß man zweymal ein überschlungenes Kreuz
hält wovon man das eine vorn auf den geraden Sch
richtet, um ihn meistens zu bedecken. Es braucht aber n
alles umhüllt zu seyn, sondern die Rinde kann abwechs
hervorsehen. Uebrigens darf man beym Okulirauge
dem Holze ziemlich stark anziehen, zumal beym Okul
in altes Holz, und je stärker der Höcker am Auge ist.
unterwärts aber wird das Band immer etwas gelinder
gezogen. Dieses Binden hat außer seiner Haltbarkeit,
man zuletzt einen Knopf macht, auch den Vortheil, da
wohl der rechte als linke Flügel gut passend gegen ei
der gezogen und gelegt wird; denn man zieht zu glei
Zeit die rechte und die linke Hand an, da im Gegent
wenn nur in der Rundung oder spiralmäßig heru
wickelt wird, sich immer ein Flügel etwas zurückdrängt

Ein halbes Blatt am Stiele des Okulirauges zu lassen, ist nicht sehr nöthig; man erkennt daran nur daß das Auge gut angeschlagen ist, wenn es sein Blatt abgeworfen hat, und daß es nicht ganz fest und dürr darauf stehen blieb. Bisweilen aber wurzelt das Blatt auch gleichsam und bleibt grün. Aber ein Stück vom Stiele des Blattes muß nothwendig gelassen werden, weil man sonst das Auge nicht zu fassen und behandeln kann. Ein Blatt zur Bedeckung gegen die heftige Sonnenhitze auf die übrigen Stunden des Tages (denn länger ist es nicht nöthig) an jenem Stiel zu hängen, ist keine Tändeley, sondern kann für die ersten Stunden, wenn man bey heißem Sonnenschein okuliren muß, und wenn das Auge gerade gegen die Sonne zu stehen kommt, gute Dienste leisten.

§. 5.

Bemerkungen beym Okuliren überhaupt.

Ehe man okulirt, darf an dem Stämmchen, oder an den Aestchen der Krone, die beäugelt werden sollen, nichts geschnitten oder abgestumpft werden, sonst geht der Saft zurück und die Rinde lößt sich nach 24 Stunden nicht mehr; es fehlt also das Mittel zum Anwachsen, nämlich der klebrige lebendige Saft, der beym Wildlinge nöthiger ist, als beym Auge.

In altes Holz, d. h. in zwey- und dreyjährige Stämmchen soll man nur aufs schlafende Auge okuliren; in junges Holz, d. h. in dießjährige Sommerschossen aufs treibende Auge. Doch dient es auch sehr gut zum schlafenden Auge; nur muß man sie ein Paar Wochen später okuliren, damit sie nicht auswachsen, weil sich der Saft bereits länger in Ueberfluß erhält.

Bey Pfirschen und Aprikosen rc. die einfache und doppelte Augen haben, nehme man die doppelten Augen zum Okuliren, diejenigen nämlich, wo ein Blüthenknopf neben einem Holzauge steht; oder die dreyfachen oder diejenigen, wo ein Holzauge zwischen zwey Blüthenaugen, oder ein Blütheauge zwischen zwey Holzaugen sitzt. Die einfachen nimmt man nicht gern, weil sie nur Holzaugen sind, und weil die doppelten fruchtbarere Bäume geben.

Bey einfallendem Regenwetter muß man das O
liren einstellen; es gedeihet dann nicht. Nach einem
men Regen aber ist das Okuliren desto gedeihlicher.

§. 6.

Regeln und Bemerkungen vom Okuliren aufs schlafende Aug

Unter den verschiedenen Arten von Okulire
die aufs schlafende Auge am vorzüglichsten.
Reiser, welche im Frühjahr herauswachsen, werden g
man findet oft solche darunter, die Mannshöhe errei
und die im folgenden Jahre die Krone machen können.
erhält man bald recht schöne Bäume.

Es ist eine Hauptregel, die Augen tief, g
nahe bey der Erde, nur eine Hand breit, höch
eine Spanne hoch von dem Boden einzusetzen. Nur
ses giebt einen schönen geraden und gesunden Schaft. W
z. B. das Auge 3 oder 4 Schuh hoch am Schaft ei
setzt wird, so sammeln sich die Aestchen als die Saft-
beyzieher an dem jungen Schuße; der Wildling unter
aber, als altes Holz, bleibt kahl. Der Schaft oder Sta
nimmt also in der obern Hälfte zu, und die untere Hä
bleibt dünn; daher giebt es einen unförmlichen Baum,
seine Krone, wenn sie sich buschet, nicht tragen kann.
Wind bricht ihn leicht vom Boden ab. Soll dies aber
hütet werden, so muß man ihn nicht blos beständig in
Baumschule, sondern auch nach dem Versetzen wohl no
und mehr Jahre lang mit Stützen unterhalten. Und
ist eine wahre Plage. Wenn man aber die Stämme
stets bey der Erde veredelt, so kann man sie, nach Sc
lichkeit zu Zwerg- oder zu Hochstämmen ziehen; meh
andere Vortheile nicht einmal zu gedenken.

Die Zeit zum Okuliren auf das sch
fende Auge ist vom halben Julius bis halben Au
Wenn keine trockene Witterung einfällt, sondern wen
im August warme Regen giebt, so kann man wohl bi
Anfang Septembers okuliren. Alle zu den harten Ho
ten gehörigen Obstarten, die nicht dickes, schwammigtes M
haben, halten in ihrem natürlichen Zustande die gewö
chen zwey Triebzeiten; die erste derselben, d. i.
Ausschlage der Blätter an bis gegen Johannis oder

Junius. Alsdann geht der Saft etwas zurück; er
nfang Julius wieder aufs neue ein, und dauert bis
olomäi, oder bis zum halben August, oder nachdem
erbstwitterung warm und feucht ist, noch etliche Wo-
länger. Im warmen und trockenen Boden aber er-
sich der Saft selten länger als bis Anfang Augusts;
genommen Mandeln, Pfirschen und die jungen Triebe.
ser dieser Triebzeit und nachher pflegen die jungen Bäume
st noch in die Dicke zu wachsen, aber sehr wenig in die
nge. In dieser Zwischenzeit löst sich auch die alte Rinde
m Okuliren nicht. Hierauf muß man ganz besonders ach-
. Man darf mit dem Okuliren aufs schlafende Auge bey
en Stämmchen ja nicht zu spät kommen; je früher
einer Obstart im Frühjahr der Saft eintritt, desto eher
t er nach dem zweyten Triebe wieder zurück. Man
ß daher nicht nur zuerst das Steinobst, die Kirschen,
aumen &c. okuliren, sondern dabey auch auf das frühere
spätere Acht haben. Je früher die Früchte einer Obst-
zeitigen, desto eher tritt der Saft bey ihr wieder zu-
, oder eigentlich desto eher verdickt sich der Saft. So
nen z. B. Frühpflaumen nicht so spät mehr auf das schla-
e Auge okulirt werden, als die späten Pflaumen; die
kirschen nicht mehr mit den späten; das Sommerobst
Aepfeln und Birnen nicht so spät als das Winterobst.
in diesem Betracht ist es nöthig, die Wildlinge zu ken-
und die oben bemerkte Regel von Bezeichnung und Re-
rung der Kerne bey der Aussaat und der nachherigen
flanzung der Kernstämmchen zu beobachten. Winter-
und Winterbirnen lassen sich am spätesten okuliren,
och 5 bis 7 Wochen nach Jakobi. Man wartet da-
gern etwas lange, damit die Augen schlafend bleiben
nicht auslaufen, weil sie sonst als zu zart im Winter
ren würden.

Aprikosen okulire man nie ohne Noth aufs schla-
Auge. Da die eingesetzten Augen, wenn sie auch nicht
Winter ausschlagen, doch nach ihrer Natur sehr früh
Saft treiben, so tödtet sie meistens der Frühlingsfrost.
man sie um Johannis aufs treibende Auge okulirt,
ß sie bey gutem Triebe und guter Witterung meistens
den Herbst schon zu versetzende Zwerg- oder Hochstämme

oder wenigstens so stark ausgewachsen, daß ihnen der Fro[st]
so leicht nicht schaden kann. Verfriert auch oft ein ausge-
wachsenes Aprikosenreis, so bleiben doch gewöhnlich die bey-
den untersten Augen gut, welche rechts und links an der
Wurzel des Reises, gleichsam auf dem Schilde des eingeset[z]
gewesenen Auges in Reserve stehen, woraus denn im folgen-
den Sommer eine schöne Krone wächst.

Ob man die Kernstämme beym Okuliren auf das schlafende Auge verstutzen soll, oder nicht, darüber sind die Gärtner und Gartenschriftsteller sehr uneinig. Die meisten verwerfen das Verstutzen schlechterdings. Bey uns ist es fast durchgängig üblich, und die Erfahrung rechtfertigt es nicht blos, auch beym Okuliren hochstämmiger Bäume in die Krone aufs treibende Auge, sondern auch die Natur der Sache und der Vegetation der Pflanze bestätigt es, daß das neueingesetzte Auge bey noch allzustarkem Zufluß des Safts nicht gedeihen und nicht einwurzeln kann, welches häufig geschieht, wenn man den jungen Stamm in seinem Triebe nicht etwas stört, und durch das Abschneiden seines Hauptschosses ihn dazu bringt, daß der Saft etwas zurücktreten muß, wie dieß auch bey andern Veredlungsarten geschieht und nicht anders geschehen kann. Beym Kopuliren und Pfropfen ist es ebenfalls so, wobey alles über dem edlen Reise hinweg muß. Wie aber selten eine Regel ohne Ausnahme ist, so darf auch der Hauptschoß des aufs schlafende Auge okulirten Stämmchens nicht abgeschnitten werden, wenn es sehr trocken ist, wenn es lange nicht geregnet hat und wenn der Ostwind die Eigenschaft verursacht, daß sich die Rinde des Stämmchens kaum noch lößt. Alsdann würde dem eingesetzten Auge zu wenig Saft zukommen; es würde folglich verderben müssen. In diesem Falle nehme man nur die Nebenzweige weg, und lasse den Hauptschoß stehen. Es braucht auch keines Verstutzens, wenn man mit Holz okulirt; dabey kann der etwas starke Saft nicht leicht so schädlich seyn.

Bekommt man Reiser von seltenen Sorten, und die Okulirstämme lösen sich nicht, so okulire man an Bäumen von der sogenannten Wasserschosse, welche den Saft sehr lange behalten; man kann dann auf das folgende Jahr wieder davon okuliren. Wenn trockene Witterung

und der Saft deshalb zurück tritt, so schütte man,
setzt, daß man nicht viele Stämmchen zu okuliren
asser an die Wildlinge; alsdann treibt der
wieder, und tritt wenige Tage hernach wieder in
g. Daher ist auch nach einem warmen Re-
Okuliren sehr gedeihlich. Die Morgenzeit,
saftiger ist, schickt sich dazu besser als die Mit-
und Tage mit bedecktem Himmel sind zuträg-
als starke Sonnenhitze. In großen Baumschulen
man oft wenige Auswahl treffen.
auf das schlafende Auge okulirten Stämmchen
auch vor Frühjahr versetzen und versen-
wenn sie auch noch nicht ausgetrieben haben.

§. 7.

Von den Okulirreisern.

ie Reiser, von welchen man Augen zum Oku-
nehmen will, müssen Triebe und Sommerschossen von
n. fruchtbaren, jungen und saftigen Bäumen, und
glich aus der Spitze und von der sonnenreichsten Seite
n genommen seyn, weil sie da die zeitigsten und voll-
nsten sind. Daß der Baum schon Früchte getragen
müsse, ist nicht unumgänglich nöthig, wie manche ir-
haupten wollen; der junge Baum, von welchem man
nimmt, muß nur von fruchtbarer Art seyn,
uchtbare Bäume zu liefern. Wasserschossen mit
geden, auf den dicken Aesten aufsteigenden Trieben
it weit von einander stehenden Augen darf man frey-
icht nehmen, weil diese spät tragende und wenig frucht-
Bäume geben.

Je größer und vollkommener die einzusetzen-
Augen sind, desto besser. An Aepfeln und Bir-
n sind die untern Augen (freylich nicht die allerun-
) die schönsten; bey Pfirschen aber die mittleren
enhin stehenden Augen, wovon man überhaupt gern
weiten oder dreyfachen wählt. Die untersten Augen
pfeln und Birnen, welche zunächst an den schlafenden
des Reises befindlich sind, taugen bey starktreibenden
am besten zu Zwergbäumen, weil sie ein gemäßig-
Wachsthum zeigen.

Fruchtzweige mit Tragaugen vermeidet m
gern; es trifft sich aber doch oft (und bisweilen kann m
keine andere haben,) daß die aufgesetzten und austreiben
Augen blühen. Sind es doppelte Augen, wobey also a
ein Holzauge ist, wie bey Pfirschen, Aprikosen, Pflaumen
so zwickt man die Blüthe behutsam ab; der andere Tr
wird dann desto schöner und freudiger wachsen. Sind
aber einfache Augen, wie bey Aepfeln, so läßt man sie
hen und bricht sie nicht ab. Gewöhnlich kommt ein H
trieb nach. Sehr wenige in meiner Baumschule sind
geblich gemacht; ich habe vielmehr häufig gefunden, da
überaus fruchtbare und bald tragende Bäume wurden; m
Irrthum und auch öfters die Nothwendigkeit, dieselben
gebrauchen, hat mich in der That oft vergnügt.

Daß man die Pfropf- und Okulirreiser b
chen, und nicht abschneiden solle, ist ein elender Ab
glaube, dem noch manche Gärtner anhängen; das Sch
den ist besser, weil man dann weder den Ast des Ba
noch das Okulirreis splittert. Daß altes Holz daran
lassen werde, ist auch unnöthig, man müßte es denn th
um die untern Augen zu schonen, und sie nur mit dem
ten Holze in Wasser oder in die Erde zu stecken.

Die Reiser zum Okuliren lassen sich nicht lange a
bewahren, und sind auch schwer zu versenden. Pfr
reiser dauern ein halbes Jahr in der Erde; aber die O
lirreiser darf man im Wasser nicht länger als drey Ta
3 oder 4 Finger breit tief, stehen lassen. Dauert es
ger, so lösen sich zwar die Augen ganz gut, aber sie sc
gen selten an, weil der klebrige Lebenssaft ꝛc. sehr verdü
und diluirt worden ist; doch habe ich bisweilen auch
länger verwahrten Reisern im Wasser gutes Anschlagen
okulirten Augen gefunden. Versendet man sie, so müsse
in eine Gurke, in einen Apfel oder in eine ähnliche sa
Frucht gesteckt, und mit feuchtem Moos gepackt wer
Frisch vom Baume weg sind sie manchmal zu frech, w
die Augen sogleich eingesetzt werden sollen; auch brich
dann das Keimchen nicht gern mit dem Auge aus;
muß sie oft erst eine Stunde abwelken lassen. Bisw
aber ist die Hitze beym Okuliren so stark, daß man
Reiser in einem Topfe oder in einer blechernen Büchse

…ßer nachtragen muß. — Sind die abgeschnittenen Okulireiser unvermuthet allzu welk geworden, so darf man sie …r etwa eine halbe Stunde lang ganz in frisches Wasser …en; sie werden dann wieder hinlänglich belebt.

Eine Ausnahme von einer kurzen Haltbarkeit der Okulireiser machen die zum Gebrauch des Frühjahrokulirens …stimmten Reiser, wovon weiterhin §. 13. dieses 4. Kap. …s Nöthige bemerkt und in der Absicht der mindern Saftigkeit der Augen ein nöthiger Wink gegeben wird.

§. 8.

…rzung der auf das schlafende Auge okulirten Kernstämmchen.

Den auf das schlafende Auge okulirten Stämmchen …s nicht dienlich, wenn sie im Winter zur Verwahrung gegen die Beschädigungen der Hasen mit Stroh eingebunden werden müssen. Nicht nur die Stämmchen selbst …rden durch das Gewicht des Strohes hin und her be…gt, so daß sie bey nassem Wetter die Erde bis an die …urzel abdrücken und dem Wasser zum Einlaufen Raum …achen, welches sich dann des Winters in Eis verwandelt; …ndern auch die eingesetzten Augen leiden oft Noth, ersticken …d verfaulen theils wegen der im Stroh sich haltenden, vom …egen und Schnee herrührenden Feuchtigkeit; theils leiden …t Schaden vom Glatteis, da im Gegentheil bey freystehenden Bäumchen die Luft bald wieder getrocknet wird, wo …nn der Frost unschädlich ist.

Das Band an den okulirten Augen wird über den Winter gebunden gelassen, wenigstens an den ins alte Holz okulirten Stämmchen. Findet man aber bey jungen Trieben, die beäugelt worden sind, daß das Band, (wie besonders bey Steinobst geschieht) stark einschneiden will, so wird …s aufgelöst und lockerer gebunden. Wäre das Auge nicht angewachsen, so müßte es ganz weggenommen und das vermuthlich … Auge mit der Spitze des Messers rein herausgemacht werden.

Im Frühjahr werden alle okulirten Stämmchen durchgegangen, und wenn man zu Anfange Aprils sieht, daß das Auge schön gequollen, grün ist und eben ausschlagen will, oder bereits ausgeschlagen ist, so wird der Verband bey den guten Augen behutsam losgebunden, und der

ganze Schaft bis auf einen halbfingerlangen Stotzel (Kno
über dem Auge etwas schräg von der hintern Seite g
das Auge zu abgeschnitten. Dieser Stotzel wird den S
mer über bis zum August stehen gelassen, wo man ihn d
glatt über dem Auge mit vieler Behutsamkeit wegschne
Die gänzliche Verwölbung aber oder das Ueberwachsen
abgeplatteten Wildlings erfolgt erst im folgenden Jahre.
ist übrigens dem neuen Schusse sehr zuträglich, wenn
auf die frische abgeschnittene Stelle von dem oben besch
benen Baumkitte oder von einem nicht fetten Baumwa
etwas weniges aufdrückt. Würde man sogleich im F
jahr, ehe das Auge weit ausgetrieben, oder der neue S
erhärtet ist, alles bis an das Auge wegschneiden, so w
meistentheils das Auge vertrocknen und die Hoffnung
Baume würde scheitern. Ehe aber der gelassene halbfin
lange Stotzel bis gegen die Okulirstelle hin vertrocknet,
das neue Reis schon eine oft fingerdicke Stärke gewon

Den im **Sommer** heranwachsenden okulirten Stä
chen ist es überaus heilsam, wenn sie mit **leichten** 3
5 Schuh hohen **tannenen Pfählchen** versehen wer
daran zu binden braucht man sie gerade nicht alle.
werden dadurch bey dem Hin- und Hergehen und bey
mannigfaltigen Verrichtungen in der Baumschule besch
und geben wenigstens den Arbeitern eine Erinnerung
Behutsamkeit. Diejenigen Stämmchen aber, die krumm w
sen wollen, besonders die Reiser, die auf eine horizon
Lage, wie manche so gern thun, sich neigen wollen, mü
an dieselben gebunden, und nach und nach gerade geric
werden. Indessen kann man der Pfählchen ganz entbeh
wenn man den Reihen einen starken Raum von 3
Breite und den Stämmchen 1½ Fuß Abstand geben k
Die Stämmchen wachsen doch gerade, und die freye Be
gung ist ihnen viel gesünder und in manchem Betracht
ser, als wenn sie angebunden sind, die krummwachsenden
genommen.

Die heranwachsenden Stämmchen dürfen durch
nen **Schnitt in ihrem Safttriebe** gestört wer
zumal im ersten Vorsommer nicht. Wären sie auch zu Zw
bäumen bestimmt, so muß man sie ruhig ihre Schüsse
chen lassen. Schnitte man das Hauptreis nur einen F

so würde es trauern und allen freudigen Wachs-
zum zweyten Safttriebe, ja auf das ganze Jahr,
Deshalb verursachen die Rebenstícher manchen
; das Messer aber ist noch nachtheiliger.

§. 9.

handlung der auf das schlafende Auge okulirten Bäumchen
im andern Jahre.

zu Hochstämmen bestimmten und tauglichen Bäum-
en im März des folgenden Jahres, ehe sie anfan-
iben, alle Nebenschossen und Zweige bis an die
uber, glatt und behutsam weggeschnitten, ohne den
Stotzel oder Knorren zu lassen. Letzteres würde
t nur einen ungleichen und höckerigten Stamm ge-
dern ihm auch in andern Stücken schädlich seyn.
solche abgeschnittene Stelle überwächst mit Rinde;
aber geschieht, würde der Knorre dürr werden,
er Stamm unter der Rinde dürres Holz behalten,
der Zeit einen Anfang zum Brand und Krebs ge-
de. Jeder Zweig muß glatt und sauber wegge-
werden; das gewöhnlich im innersten Winkel des
sitzende kleine Auge aber muß stehen bleiben, da-
als ein neuer Saft-Herbeyzieher zur Verdickung
mmes ausschlagen und wachsen könne. (Bey di-
schneiden werden die Vortheile des gehörig einge-
Gartenmessers fig. A. und B. Taf. I sichtbar seyn.)
rf übrigens den Schnitt nie von oben herunter füh-
ist splittert man jedesmal den Stamm etwas. Was
dem laufenden Frühjahre und Sommer von Zwei-
Aestchen am Schaft herauswächst, läßt man stehen.
h wird der Stamm dick, stark und dauerhaft. Sollte
nfalls der Schoß keine Zweige aus seinem Schafte
n wollen, so kneipt man ihm um Johannis, oder
ach Beschaffenheit der Sache früher, etwas von der
ab, wo er denn bald Nebenzweige treiben wird.

§. 10.

Behandlung der okulirten Bäume im dritten Jahre.

ngstens im dritten Jahre stehen die okulirten
so erwachsen da, daß sie die Krone machen kön-

nen. Zu dem Ende werden ihnen nicht blos die im vorh gehenden Jahre zu ihrer Verstärkung am Schafte wie herausgewachsenen Zweige sauber hinweggenommen, s dern der Schaft wird auch da, wo er die Krone bil soll, abgeschnitten. Die gewöhnliche und schicklichste H des Stammes vom Boden bis an die Krone sind se Fuß Rheinl. Diese Höhe giebt man den Aepfelbäum Birnbäumen, Pflaumen, Nüssen, Mandeln, Pfirschen, Ap kosen. Manche lieben eine größere Höhe; allein die Stür können sie dann stärker greifen, und fast jährlich ihren Frü ten großen Schaden thun. Was aber Kirschen, Kastani Speierlinge rc. und alle Bäume betrifft, die an die La straßen und Wege gesetzet werden sollen, so müssen die Fuß Schafthöhe haben.

Was die jungen Stämme über 6 Fuß 6 Zoll, die K schen- und Kastanienbäume über 7½ Fuß Höhe haben, w abgeschnitten. Da nun der Baum allen Saft in die Kr zu treiben schuldig ist, so werden ihm auch die in diesem S mer an dem Schafte hervorkommenden Augen und Knosp woraus Zweige entstehen wollen, von Zeit zu Zeit m den Fingern abgedrückt.

Dieses Abdrücken der Augen und Knosp an Stellen, wo unnöthige oder schädliche Zweige herv wachsen wollen, ist überhaupt in der Baumgärtnerey s wohl zu merken und fleißig zu üben. Dadurch werden d Baume viele Wunden, auch dem Baumgärtner viele M gespart, und der Wachsthum und die Gesundheit des Bau wird dadurch befördert. Wenn einmal sein Saft einge ten ist und er angefangen hat zu treiben, so will er in sem seinem Lebenstriebe ungestört seyn. Was zu dieser Z an ihm geschnitten wird, alterirt ihn gleichsam, macht nen Saftumlauf irre, stillstehend, und ist ihm also n Verhältniß der Größe und Menge seiner Wunden schäd Wenn man ihm nun die Augen da wegbricht, wo er ü flüssige Zweige machen will, so spürt er dies nicht, es m ihm keine Irrung im Triebe und Umlaufe seines S Wenn aber die Augen schon in Zweige ausgetrieben, A und Saftgänge sich in dieselben gemacht haben, und sie den dann weggeschnitten, so bekommt der Baum glei lauter kleine Aderlässe, die ihm manchen Tropfen Blut

Saft (denn der Saft ist sein Blut) wegnehmen, den er zu seinen Aesten oder sonst nöthig hätte, oder der ihn wenigstens stärker machen könnte. Das sieht man augenscheinlich an den Bäumen des Steinobstes, zumal an den Kirschen. Wenn man hauptsächlich zur Unzeit, d. h. in seinem vollen Triebe und beym Umlaufe seiner Säfte einen Zweig wegschneidet, oder sonst eine Wunde macht, so hängt bald ein Klümpchen Harz daran. Dies ist sein Saft, sein Blut das sich durch Gerinnen in der äußern Luft verdickt; und dieser Saft, dieses Blut entgeht ihm schon zu seinem Wachsthume und zu seiner Verstärkung; er hätte es zur Vergrößerung und Verstärkung seiner Aeste, seines Stammes, zur Vermehrung und Vollkommenheit seiner Früchte anwenden können. Sind die Wunden stark und häufig, so wird er krank, bekommt den Brand, und stirbt ab.

Ist einer oder der andere Baum etwa zurück geblieben, und noch allzu schwank, so darf man ihn ja nicht, um die Krone zu machen, wie die übrigen behandeln, obgleich er die Schafthöhe und darüber hätte. Dadurch würde man ihn sehr zurücksetzen, und ihn auf viele Jahre seiner gehörigen Stärke berauben. Ein Baum von schwankem Stamme, der seine Krone nicht tragen kann, ist ein trauriges Geschöpf und eine verdrüßliche Plage in dem Obstgarten. Man lasse ihm noch ein Jahr seine Schaftzweige wachsen, schneide ihm aber die Höhe zur Krone; alsdann wird er im folgenden Jahr seine Majorennität erlangen, und ein pflanzbarer Baum werden.

§. 11.

Vom Okuliren auf das treibende Auge.

Das **Okuliren auf das treibende Auge**, welches bey dem Safttriebe der Bäume im zweyten Jahre 8 Tage vor, bis 8 oder 10 Tage nach Johannis geschieht, wird nur in jungem Holze angewendet, nämlich in Sommerlatten, Sommerschossen, und in Reisern, die in demselben Frühjahr bis Johannis gewachsen sind, besonders zu Kirschen, Aprikosen und Pfirschen. Es dient sehr gut, um hochstämmige Bäume in die Krone zu okuliren, weil diese sie noch vor dem Winter schöne Kronenäste ziehen. Die Kronen müssen aber im Frühjahr an den Aesten zurückge-

schnitten werden, wie auch alle andere schon veredelt
lange sie in der Baumschule stehen bleiben. Würden
tere nicht zurück geschnitten (das heißt auf 3, 4, 5 Au
abgeschnitten, je nachdem die Beschaffenheit der Krone,
die Art des Obstes ist), so würden die Aeste Tragaugen
setzen. Wenn dann der Baum versetzt werden und zu
geschnitten werden sollte, so hätte man keine Holzau
und das Zurückschneiden fiele weg. — Durch das Zu
schneiden der wilden Kronenbäume im März werden
also zum Okuliren auf das treibende Auge zubereitet.
wählt nämlich von der Krone drey oder höchstens vier
besten und wohlstehendsten Aeste, schneidet sie bis auf
oder 4 Augen ab, und die übrigen Aeste nimmt man
hinweg.

Von den erwachsenen Aesten aus diesen stehen ge
nen Augen werden drey oder vier der stärksten und b
erwählt und okulirt. Zuerst werden die etwanigen
Stamme ausgetriebene Laubästchen weggeschnitten, die
flüssigen Sommerschossen an der Krone herausgenommen,
die drey oder vier erwählten Aestchen zum Okuliren so
gerichtet:

Man biegt den Baum unter den linken Arm, un
handelt ihn mit dem Messer in der rechten Hand. Di
okulirenden Aeste werden bis auf etwa sechs Augen oder
Hand breit abgekürzt. Diese sechs Augen werden
Theil nebst den Blättern sauber weggeschnitten, ohnge
in folgender Abwechslung: das unterste Auge wird mi
nem Blatte weggeschnitten; das zweyte Auge wird gel
und nur das Blatt wird weggenommen; das dritte
wird nebst dem Blatte weggeschafft und in dieser Gegend
das Auge eingesetzt; das vierte und fünfte Auge wird
der mit dem Blatte weggenommen und so auch alle di
etwa noch drüber befinden; nur das äusserste Auge
nebst seinem Blatte stehen gelassen. Das letztere muß
Zug des Safts nach dem Okulirauge erhalten und b
dern. Unter dem eingesetzten Auge aber wird eins
das andere wilde Auge gelassen, damit, wenn allenfalls
Auge verderben, oder von Insekten ausgefressen wer
oder sonst Schaden leiden sollte, ein neues Aestchen da
vorkomme, dessen man sich im Herbste oder im folge

hre zum Okuliren auf das schlafende Auge bedienen kann.
e meisten Augen aber werden weggeschnitten, damit sie
ht dem eingesetzten Auge zu viel Saft entziehen.

Hat der Baum seine Höhe zur Krone noch nicht, und
n will ihn gleichwohl auf das treibende Auge okuliren, so
rden oben an einem schicklichen Platze in das mittelste Aest-
en, nämlich in das Schaftreis, nachdem alle übrigen weg-
eschnitten worden sind, zwey Augen, auf die gegenüber ste-
enden Seiten, (etwa 2 Zoll das eine höher als das andere)
ngesetzt. Das schönste, welches davon wächst, wird zum
ngen Schafte angezogen, das andere aber wird wegge-
nitten.

Uebrigens ist die Verfahrungsart und Ma-
pulation beym Okuliren aufs treibende Auge eben
eselbe, wie sie vorhin beym Okuliren aufs schlafende Auge
zeigt wurde.

Werden kleine niedrige Stämmchen, besonders
Zwergbäumen, okulirt, und haben sie taugliche Som-
ertriebe, so wird eben so verfahren. Alles was unter dem
zusetzenden Auge von Aestchen und Blättern und Augen
befindet, wird weggeschnitten, bis auf etwa ein oder zwey
gen zur Reserve, wenn ja das Okulirauge mißrathen sollte.
äusserst wird ein Auge zum Zuge gelassen. Sollen auf
ey wohlstehenden Aestchen, die eine Gabel bilden, zu ei-
m Spalierbaum zwey Augen eingesetzt werden, so lehrt
Augenschein, daß jedes an der äussern Seite rechts und
ks in gleicher Höhe zu stehen komme. — Für Pfirschen
d Aprikosen ist dieses Okuliren auch sehr zuträglich, oft
t noch versetzbaren Bäumen auf den nächsten Herbst oder
rühling.

§. 12.

Fernere Behandlung und Besorgung der aufs treibende Auge oku-lirten Stämme.

Nach Verlauf von 10 bis 14 Tagen werden die Au-
n anfangen zu treiben; alsdann wird das Band, wenn
n aufschneiden will, etwas gelüftet. Man macht es aber
cht eher ab, als bis das Auge einen Finger lang ausge-
trieben hat. Alsdann aber wird nicht blos das Band ganz
weggenommen, sondern auch jedes Reis zunächst über dem

okulirten Auge wird glatt und behutsam weggeschnitte
Man läßt hier keinen Sturzel, um es etwa noch bis de
Herbst etwas verwölben zu können. Vollkommen geschie
dieses freylich gewöhnlich erst im folgenden Jahre. De
neuen Reise ist es sehr zuträglich, wenn auf das frische Ho
etwas von dem Baumkitte gedrückt wird. — Die übrige
wilden Augen, welche man beym Okuliren gelassen hat, we
den nun auch sauber und glatt weggeschnitten, und die Ae
chen, woran die eingesetzten Augen etwa nicht bekleibe
werden gänzlich herausgenommen.

Was die in das Schaftreis okulirten Stämmchen be
trifft, so wird, wenn das eingesetzte unterste Auge gut an
geschlagen hat, das Stämmchen an diesem Auge abgepla
tet, d. i. sauber und glatt weggeschnitten und etwas Ki
aufgedrückt. Ist das obere ausgewachsene Auge und Rei
schöner oder wohlstehender und gerader wachsend, so wird
das unterste an der Rinde, (aber ohne Verletzung dersel
ben) weggeschnitten. Indessen kann dieses auch erst im Früh
jahr geschehen. Ist das unterste Auge verdorben, so mu
es sorgfältig mit der Spitze eines Messerchens herausgenom
men werden, damit die etwas schadhafte Stelle wieder gu
verheilen und verwachsen könne; zu dem Ende wird au
etwas Baumkitte aufgedrückt.

Bisweilen bleiben auch manche Augen, die um Johan
nis eingesetzt worden sind, schlafend bis zum folgenden Früh
jahre. Bisweilen findet man sogar einige von den auf
schlafende Auge okulirten ein ganzes Jahr hindurch schla
fend, und doch gesund bleibend; erst im zweyten Frühjah
schlagen diese aus. Der Fehler liegt gewöhnlich an de
Wurzel.

Bey Einsetzung der Augen in die Kronenäst
hat man auch darauf zu sehen, daß die Augen nicht ho
zu stehen kommen, d. h. nicht entfernt, sondern nahe be
dem Stamme, weil sonst in den folgenden Jahren leich
vom wilden Aste Augen und Reiser austreiben. Uebe
sieht man es, diese bey Zeiten wegzuschneiden, so komme
unterhalb den Aesten mit den guten Früchten zugleich wil
zum Vorschein. Hernach muß auch bey Einsetzung der A
gen in Ueberlegung gebracht werden, wie die aus den A
gen zu wachsenden Reiser zu stehen kommen, ob sie nic

gegen einander wachsen, oder sonst auf dieser oder jener Seite einen üblen und unrechten Stand haben würden? rc. Gewöhnlich stehen sie am besten, wenn sie aussen hin zu stehen kommen. Setzt man aber auf zwey Kronenäste nur zwey Augen ein, so stehen sie besser nach Innen zu. Denn sind sie nach Aussen hin eingesetzt, und schlägt nur ein Auge an, so giebt es eine schiefe übelstehende Krone. Stehen aber die Augen inwendig, und schlägt nur eines an, so kann dieses eine wohlstehende Krone machen.

Man suche ferner zu vermeiden, daß man keinen sogenannten Gabelbaum oder Scheerenbaum erziehe, deren beyde Hauptäste eine Gabel formiren. Solchen Bäumen sind die Sturmwinde sehr gefährlich; sie werden am leichtesten davon in der Mitte gespalten. Der Gabelbaum entsteht aber, wenn man zwey Aeste eines Baumes weit oben okulirt. Setzt man aber die beyden Augen nahe gegen den Schaft hin weit unten an den beyden Kronästen ein, so treiben die beyden wachsenden Reiser bald Nebenäste und eine wohlbewachsene Krone.

Bey den auf das treibende Auge okulirten Bäumen und Stämmchen ist im Sommer und Herbst fleißig nachzusehen, was etwa von wildem Nachtrieb sich äußert, diesen muß man von Zeit zu Zeit abdrücken und wegnehmen.

Im folgenden Frühjahre müssen unablässig alle in der Baumschule stehen gebliebene, aufs treibende Auge okulirte Stämme und Bäumchen, hohe oder niedrige, Kronenbäume oder Zwergstämme, an ihren neuen Aestchen, auf 2, 3, 4 oder 5 Augen, nach Beschaffenheit und Erforderniß des Baums und der Bestimmung desselben, zurückgeschnitten werden.

§. 13.

Vom Okuliren aufs treibende Auge im Frühjahr.

Auch das Okuliren im Frühjahr hat einen erwünschten Fortgang, und verschiedene Vortheile. Man kann nachholen, was im Herbst aufs schlafende Auge entweder verunglückt oder versäumt worden ist. Die Reiser und Aestchen, welche von den im Frühjahr eingesetzten Augen wachsen, bekommen einen großen Vorsprung vor den

um Johannis okulirten. Was etwa mißlingt, kann
Johannis oder den Herbst nachgeholt werden.

Die eigentliche Zeit dieses frühen Okulirens is
Pfropfzeit in die Rinde, d. h. wenn die Bäume in den
zu treten angefangen haben und die Rinde sich lößt.
Okulirreisern nimmt man die zum Pfropfen best
ten. Man nimmt sie sowohl vom Baume frisch, als auch d
nigen, welche man schon einige Zeit in der Erde aufbew
hat. Man wäscht sie gut ab, und läßt sie auch nöthigen
sich ein wenig im frischen Wasser erquicken. Lösen sic
ran auch die Augen im ersten Frühjahr nicht so gut
um Johannis, so hat dieses doch nichts zu sagen.

Wir empfehlen jetzt keine andere Zubereit
des Auges, als mit Holz, wobey das willige
der Rinde nicht unumgänglich nöthig ist; diese wen
Saftigkeit ist hernach zum Anwachsen förder
Ueber diesen Satz wird mancher den Kopf schütteln.
merksame Baumerzieher aber werden oft gefunden ha
daß das Okuliren, so wie auch das Pfropfen in den S
und vornemlich in die Rinde, zwar eine Flüssigkeit
Safts verlange, aber nicht einen allzu großen Vorr
nicht einen zu starken Erguß der Säfte,
daß ein etwas welkes Reis und Auge besser bey einem
gen Stämmchen gedeihe, als ein ebenfalls saftiges. D
zeichnen sich besonders manche Sorten Kirschen und A
kosen aus. Man muß nur den Zeitpunkt genau in Acht
men, in welchem sie der Einverleibung mit fremden S
fähig sind. Wie oft erstickt das Auge der Kirsche bey
lem Safte? Und warum ist dann das Auge nicht blos
trocknet, sondern die Stelle am wilden Stamme, wo die
setzung des Auges geschieht, rund umher dürr, und gl
sam brandig? — Bey diesem Frühjahrsokuliren ko
übrigens dem Pfropfer auch der kleine Umstand gut zu
ten, daß das mit Holz zugeschnittene Auge eine Steif
hat, gut einzuschieben und überhaupt bequemer zu be
deln ist, als ein Auge mit bloßer Rinde; denn im Früh
hat man keinen Blattstiel, woran man das Auge f
könnte.

Bey diesem Frühlingsokuliren treibt zwar das
nicht so geschwind aus, als beym Okuliren um Johan

es kommt oft nicht vor vier Wochen. Indessen erhält es doch vor dem Johannisauge in seinem Wachsthume einen grossen Vorsprung. — Die weitere Besorgung der im Frühjahr okulirten Stämmchen ist übrigens dieselbe, wie bey den am Johannis okulirten. Man darf nur das Band nicht allzufrüh wegnehmen.

Nach neueren Erfahrungen kann man auch im Herbst und Winter okuliren. Die Taf. V. fig. 1. 2. 3. 4. 5. deutlich versinnlichte Verfahrungsart ist folgende: Man macht mit dem Kopulirmesser fig. 1. (welches natürlich scharf seyn muß, damit keine Fasern am Schnitte des Auges und Wildlings entstehen) einen Queerschnitt etwas tief in den Wildling fig. 4., ohngefähr bey c; alsdann schneidet man von unten bey d das Holz bis an den Queerschnitt c 1 oder $\frac{3}{4}$ Zoll lang schräg aus, so daß das ausgeschnittene Holz ohngefähr einen halben Rehfußschnitt bildet. Kann dieser Ausschnitt an einer Stelle geschehen, wo ein Auge steht, so ist es um so besser, weil sich der Saft dahin zu gehen mehr gewohnt ist. Doch ist dieses nicht unumgänglich nothwendig; der Ausschnitt kann allenfalls auch auf einer glatten Stelle geschehen. Mann nimmt nun das Edelreis womit man okuliren will, und schneidet eben so über dem Auge, wie bey dem gewöhnlichen Okuliren, einen gleichen Queerschnitt so tief wie jenen und von unten her in eben derselben Länge aus. Dieser Schnitt muß so beschaffen seyn, daß das Reis auf den Ausschnitt im Wildlinge genau paßt, damit oben und unten und auf beyden Seiten Rinde auf Rinde komme. Der Schild darf nicht zu lang und nicht zu kurz werden; deswegen kann man sich dazu eines solchen Kopulirmesserchens bedienen, an dessen Hefte Taf. V. fig. aa unten zwey Zäckchen von Bein, Horn, Messing oder Stahl angebracht sind. Diese Zäckchen stehen 1 oder $\frac{3}{4}$ Zoll von einander ab, damit man sowohl die Stelle des Wildlings zum Ausschnitte cd fig. 4. und b fig. 2. als auch das einzusetzende Schild fig. 3. genau abmessen und bestimmen könne. Auf solche Weise kann man bey einer kleinen [illegible] und Genauigkeit sicher seyn, daß jedes gleiche Länge erhält, und daß Holz auf Holz, Rinde auf Rinde gleich zu stehen kommen. Nur muß der Ausschnitt aus dem Wildlinge nach der Beschaffenheit des zahmen Reises,

woraus das edle Auge genommen werden soll, eingeric[htet]
werden. Ist das Edelreis dünn, und der Wildling sta[rk,]
so darf man an letzterem den Ausschnitt nicht zu stark, so[n-]
dern nur oberflächlich machen, damit er nicht größer, a[ls]
der einzusetzende Schild ausfalle. Auch darf man nicht d[en]
Ausschnitt, weder des Wildlings noch des Edelauges, b[is]
auf das Mark machen, sondern bey beyden muß festes H[olz]
bleiben, damit keine Höhlung entstehe, die Fäulniß ver[ur-]
sachen und das Zusammenwachsen hindern würde.

Der **Verband** kann, wie bey dem sonstigen Oku[li-]
ren, mit Bast oder mit einem andern schicklichen Bändch[en]
geschehen. Es ist aber hier besonders sehr dienlich und n[ö-]
thig, daß es mit Wachs oder Baumwachs, oder mit ein[er]
Baumsalbe wohl bestrichen werde, weil der Verband la[nge]
bleibt, und Schnee und Regen ausgesetzt ist. Uebrige[ns]
kann und muß hiebey das Band scharf angezogen werd[en,]
da Holz auf Holz liegt. Es versteht sich von selbst, [daß]
das Auge des Edelreises in der Mitte des Schildes ste[hen]
müsse, fig. 5. und daß es auch bey dem Verbande frey bl[eibe]
und herausstehe.

Auf diese Weise kann man nicht nur, wie bey d[em]
gewöhnlichen Okuliren im Frühjahr und Sommer, sond[ern]
auch im Herbste von der Mitte des Novembers an und b[ey]
leidlichen Tagen den ganzen Winter hindurch, okulire[n,]
und wenn man dabey genau verfährt, so wird selten e[in]
Auge verderben. Die auf solche Weise veredelten Bäu[m-]
chen werden sehr freudig heranwachsen und den übrig[en]
okulirten und kopulirten Bäumchen in ihrem Wuchse nic[ht]
nachgeben.

§. 14.

Vom Kopuliren, von der Verschiedenheit dieser Veredlungsart [und] von ihren Vorzügen.

Das sogenannte **Kopuliren**, die Verbindung [ei-]
nes edlen Reises mit einem Kernstämmchen oder Wildli[ng,]
ist nächst dem Okuliren eine ganz vortreffliche Veredlun[gs-]
art; sie ist jetzt noch schätzbarer, nachdem man durch [hin-]
reichende Erfahrung erprobt hat, daß eine **Winterk[o-]**
pulation statt findet, daß diese Veredlungsart sowohl [im]
Frühjahr als auch im Herbst nach zurückgetretenem [...]

verdickten Saft, ja bey günstigem Wetter den ganzen Winter hindurch, mit noch mehr Vortheil und Güte für die dadurch erzeugten Bäume bewerkstelligt werden kann. Selbst die Frühjahrskopulation hat mehrere Vortheile dadurch erhalten; denn nicht blos Sommerschossen werden unumgänglich dazu erfordert, sondern auch die auf altes Holz aufgesetzten Reiser gedeihen, zweyjährige Reiser wachsen an, und so sind unter andern auch schöne und gesunde Zwergbäume mit dieser Veredlungsart zu erzeugen. Ferner hat man die Bequemlichkeit, dünnere Reiser auf dickere Wildlinge zu kopuliren, im Fall man keine Reiser findet, die mit dem zu kopulirenden Aste oder Wildlinge gleiche Dicke hätten.

Das Kopuliren ist eine so sanfte und glückliche Veredlungsart, daß sie eigentlich keine Verwundung mit sich führt. Denn in dem Augenblicke, wo ich die äusserste Spitze des Baums schräg wegschneide, bedecke ich diese [illegible]te Wunde überall mit eben solchem grünen und lebendigen Holze. Ist Schnitt und Verband so, daß beydes, genau schließend, auf einander gebracht wird, und daß die Luft keinen Zwischenraum zum Austrocknen findet, so kann das edle Reis unmöglich zurückbleiben. Gesetzt, es verunglückte auch ein Reis, so ist doch der ganze Stamm unverletzt; er behält keine Wunde, wie sonst bey allen übrigen Veredlungsarten, sondern es schlägt aus dem nächsten obern Auge ein neues Reis aus. Man kann das Stämmchen zum zweyten- und drittenmal kopuliren; man kann es okuliren, man kann es pfropfen.

Man erhält durch diese Veredlungsart auch baldige Bäume. Sobald die Kernstämmchen in die Baumschule versetzt worden sind, es sey im ersten oder im zweyten Jahre nach ihrer Entstehung aus dem Kerne, können sie eben sowohl kopulirt als okulirt werden. Und weil das Stämmchen, ohne in seiner Natur Gewalt gelitten zu haben, veredelt worden ist, so wächst auch das Bäumchen freudiger, als andere nach sonstiger Art veredelte Bäume. Ausserdem giebt es auch schön gewachsene Bäume. Die Veredlungsstelle verwächst in ein Paar Monaten so, daß man fast gar nicht mehr erkennen kann, wo Reis und Wildling zusammengewachsen sind. Weil das Stämmchen keine heftige Ver-

wundung und Verstümmlung erleidet, keinen Spalt, kei
Einschnitt und also kein dürres Holz bekommt, so giebt
auch die gesündesten und fruchtbarsten Bäume, un
— wenn sie durch das Winterkopuliren veredelt sind —
auch die dauerhaftesten Bäume in Hinsicht des Frost

§. 15.

Vom Kopuliren im Herbst und Winter.

Das Winterkopuliren hat noch mehr Vorzü
vor dem Kopuliren im Frühjahr, als das Okuliren au
schlafende Auge vor dem Okuliren aufs treibende Auge ha
Das Gedeihen des verbundenen Reises ist viel sicherer, a
bey der Frühjahrskopulation, die so leicht ein Nachtfrost ve
eitelt. — Es scheint zwar sehr paradox, daß ein vor Wi
ter und sogar im Winter aufgesetztes Reis von dem heftig
sten Frost nicht sollte getödtet werden, da im Frühjahr e
einziger Nachtfrost so viele aufgesetzte Kopulirreiser verdir
Allein, wenn wir der Natur der Sache genauer nachden
so werden wir sehr einleuchtend überzeugt, warum ein
spät aufgesetztes Reis vor dem Verfrieren sicher sey, da
im Frühjahr gesetzte in der größten Gefahr steht. Der F
zersprengt und zerreißt die Saftröhren, und dann sche
sich die öhligten und salzigten Theile, und lösen sich a
Hierin besteht das Erfrieren. Haben sich nun die Sa
röhren nach Verhältniß des Grades der Kälte entledigt,
wie man sich ausdrückt, der Saft zurückgetreten, oder hat
sich verdickt, so findet kein Zersprengen derselben statt, w
wir an allen Bäumen sehen. *) Wenn wir aber im Frü
jahr ein Reis kopulirt haben, so füllt es sich bey dem neu
Triebe des Wildlings gleich nach dem Ansaugen mit Saft a
so daß die Augen quellen und ausschlagen wollen. Komm
nun ein harter Nachtfrost, so zersprengen die vollen Sa
röhren, oder, wie man sagt, es erfolgt das Erfrieren.

Sobald man nun im späten Herbst gewahr wir

---

*) Daß oft große Bäume von heftiger Kälte zerplatzen, beweißt
gegen nichts. Es geschieht blos, wenn Tages zuvor ein Re
gewesen war, oder die Sonne den auf der Mittagsseite
Bäume anhängenden Schnee geschmolzen, und dadurch
verdickten Saft der Bäume in einige Flüssigkeit versetzt ha

daß der Baum durch Verdickung seiner phlegmatischen Säfte sich zur Ausdauer eines beträchtlichen Grades der Kälte vorbereitet, so kann man von da an bey temperirter Witterung den ganzen Winter hindurch kopuliren. Jeder Baum nimmt die Kopulation mit dem sichersten Erfolge schon im Herbst an, nachdem die Säfte durch ein Paar Nachtfröste hinreichend verdickt sind; auch Steinobst, welches sonst beym Propfen häufig zurückbleibt, geräth gleich gut. Im Frühjahr findet man dann den herrlichsten Fortgang an den Reisern, vorzüglich bey allen frühtreibenden Sorten, zumal Aprikosen, Pfirschen ꝛc. *)

Aber, – wird man fragen: Kann denn das Reis im Winter anwachsen? — Ein eigentlicher Zusammenwuchs läßt sich freilich vor Winters Ablauf und vor dem Eintritte des Safts nicht erwarten; es saugt sich nur etwas an, und hat dabey fast eben die Bewandniß, wie bey dem eingesetzten schlafenden Auge im frühern Herbst. Es saugt sich blos an; bekleibt, bleibt es nur in seiner Größe. Es verdorret nicht. Das Aufschwellen des Auges, dieser Anfang seines Triebes, erfolgt erst im Frühjahr. — Daß sich aber das eingesetzte Auge, daß sich das Kopulirreis, auch wohl das Pfropfreis den Winter hindurch ansaugen könne, ist auch daraus begreiflich, weil wir wahrnehmen, daß der Saft des Baums auch im Winter bey gelinder Witterung eben nicht ganz todt und unwirksam ist. Denn woher würde es sonst kommen, daß die jungen Bäume im Frühjahr merklich dicker sind, als sie vor Winter waren, zumal wenn oft gelinde Witterung im Winter einfällt? Ueberhaupt wächst der Baum schon von Jakobi an, wo sein Treiben in die Länge aufhört, hauptsächlich in die Dicke; denn nun fängt der Saft an sich zu verdicken, und der Baum dünstet nicht mehr so viel aus, als bey der heißen Witterung.

Dieses Kopuliren im Herbst und Winter liefert für die Zukunft überaus dauerhafte Bäume, besonders auch

*) Sogar Pfirschenreiser, die zu Ende Novembers kopulirt waren, vertrugen eine darauf anhaltende zweymonatliche Kälte, wo das Thermometer abwechselnd 6 bis 12 Grad Reaum. unter dem Gefrierpunkt stand; sie schlugen im Frühjahr, ohne daß eins zurückgeblieben wäre, mit dem besten Erfolge aus.

in Absicht auf Kälte und Frost. Sie werd
ben gleichsam in ihrem ersten Keime und bey ihre
hung abgehärtet und aller Abwechslung von Nässe und
heit, von Kälte, Frost und Sonnenschein ausgesetz
durch gleichsam in ihrer Natur mehr ausdaurend
tet, eine Wahrheit welche man aus physikalischen G
und aus der Erfahrung beweisen kann.

Bey dem Winterkopuliren hat man übrigens
merkung gemacht, daß die im November u
cember kopulirten Reiser viel zeitiger un
treiben, als die im Januar und Februar kopulirten
lich kommt dabey viel auf die Witterung an, in
der noch nicht stark verdickte oder durch gelindes
und Winterwetter in neue gelinde Bewegung g
Baumsaft auf die gesetzten Edelreiser mehr oder
wirken kann. Zum Schutz gegen heftigen Frost
haltende Nässe, so wie auch gegen das Austrocknen d
genwinde ist allerdings die Vorsicht rathsam, daß
weder die Bastbänder mit einem Baumwachs bestrei
unter hinreichendes Fett gemengt ist, oder daß man
pulirstelle mit einem Klümpchen von solchem fetten
wachs überschmiert. Dieses bleibt in der härtest
geschmeidig; es hält nicht nur den Frost und die N
der Kopulirstelle ab, sondern widersteht auch dem A
nen der Ost- und Nordwinde. — Zu einem solche
wachs dient das oben bekannt gemachte Recept von
Harz und Terpentin, wozu noch etwas Hammels
Butter genommen werden kann. Wohlfeiler aber
zweckdienlicher wird der Baumkitt seyn, weil er in
steinhart wird, Regen und Austrocknung abhält.

Andere Baumerzieher haben bemerkt, daß da
wahren der Kopulirreiser bis zum Gebrauch keine
gen Antheil am Anschlagen oder Nichtgerathen d
terkopulation habe; sie halten es für nöthig, die R
weder im Keller aufzubewahren, oder sie im Gar
bis auf das äußerste Auge in die Erde zu stecken, u
immer nach der Mittagsseite zu. Soweit jene Reis
Erde steckten, waren sie alle bekleibt; die über der E
vorgestandene Hälfte aber war ausgeblieben, beson
wo sie nicht auf der Sommerseite steckten. Dieselbe

erzieher warnen, daß man keine unreife Reiser zur Winterkopulation breche. Letzteres hat allerdings seine Richtigkeit. Unreife Reiser taugen nie, oder äußerst selten. Daß man die Reiser nicht auf die Nordseite des Gartens eingraben und aufbewahren solle, mag ebenfalls seinen Grund haben; aber nur was die Kopulirreiser für den Winter betrifft. Bey Pfropfreisern für das Frühjahr müssen sie in einem ganz schattigten Platze des Gartens eingesteckt werden, weil sonst auf der Sommerseite die warme Sonne sie in Vegetation setzt. Pfropfreiser, welche ich im Schatten den Winter über eingegraben und wovon ich noch im May bey schon ausgeschlagenen Bäumen etliche zum Pfropfen angewendet hatte, schlugen sehr gut an, weil sie noch schlafend waren. In der Sonne würden sie getrieben haben und ganz untauglich gewesen seyn.

§. 16.

Nähere Bemerkungen über das Kopuliren, und von den dazu dienlichen Reisern.

Das **Kopuliren** ist eigentlich die ungekünsteltste Pfropfungsart, mittelst welcher ein Pfropfreis, von gleicher Dicke mit dem zu bepfropfenden Reise oder Wildlinge, an oder in denselben durch **einen** Schnitt (oder auch durch mehrere Einschnitte), gepaßt und so mit ihm verbunden wird, daß sie zusammenwachsen. Die Verbindung erstreckt sich blos auf zwey dünne Reiser, wobey Wechsel der Wärme und Kälte durch Ausdehnung und Zusammenziehung keine merkliche Verrückung machen kann.

Das **Kopuliren im Frühjahr** geschieht um die gewöhnliche Pfropfzeit, wenn der Saft eintritt, Ausgang Märzes und im April, je nachdem sich der Frühling anläßt.

Junges Holz auf jungem Holz, d. i. Sommerlatten, Schossen oder Reiser vom letzten Jahre auf ähnliche von demselben Sommer schlagen am geschwindesten an. Allein nicht weniger geräth auch altes Holz auf jungem Holz, und junges Holz auf altem, und altes auf altem. Man kann nämlich 6 oder 3jährige Reiser auf 2 oder 3jähriges Holz kopuliren: man kann einjährige Sommerlatten auf 2 oder 3jähriges Holz setzen, auch 2jährige Triebe auf 3 und mehrjähriges Holz ꝛc.

Das Reis und der Wildling müssen einerley Dicke haben. Mittelmäßig dicke Reiser, etwas stärker als ein Pfeifenstiel, sind am besten. Es dienen dazu aber auch Fingers dicke Reiser, und dünne, wie eine Schreibfeder.

Die Hauptsache ist, daß Reis und Wildling durch den Schnitt vollkommen auf einander passend gemacht werden, und Rinde auf Rinde stehe. Es kommt zwar auf den Bast, auf die innere grüne, unmittelbar auf dem Splinte oder Holze liegende Rinde an, und daß diese mit dem Baste des aufgesetzten Reises gleich stehe, weil sich hier die Saftröhren mit einander verbinden müssen. Gewöhnlich aber kommt diese Rinde auf einander, folglich auch Holz auf Holz, und Mark auf Mark, wenn die äußere Rinde vollkommen paßt und keine vorsteht. Und dann muß auch das Reis beym Verbande nicht verschoben werden. Das Mark an sich hat hier übrigens keinen Einfluß; es liegt nichts daran, ob es genau auf einander passe und stehe, oder nicht.

§. 17.

Von der Verschiedenheit der Kopulirmethoden.

Da ich dem Zweck eines Handbuchs angemessen finde, mich ohne Zurücklassung der wesentlichsten Kenntnisse der möglichsten Kürze zu befleißigen, so will ich hier alle diejenigen Kopulirmethoden übergehen, welche mit Künsteleyen und mit mehreren Einschnitten verbunden sind, welche mit mehreren Umständen und mit Zeitversplitterung doch nur zu einem und demselben Endzweck führen; auch werden gewiß die meisten Gartenfreunde und Baumerzieher sich lieber des kürzesten Weges, der zu demselben Ziele führt, bedienen, und das Einfache mehr als das Gekünstelte lieben. Indessen habe ich Taf. II. fig. 4. 5. 6. einige solche Verschiedenheiten der Einschnitte zum Kopuliren vorgestellt, welche Jeder etwa nach eigenem Belieben vermehren oder verändern kann. Dabey ist aber zu bemerken, daß bei winklichten Einschnitten der Hauptschnitt selten so glatt und sauber zu machen ist, als bey durchaus planem Schnitte, und daß doch in der Hauptsache Alles auf Eins hinausläuft.

§. 48.

Von den Handgriffen der einfachen Kopulirmethode.

Der leichte Handgriff bey dem gewöhnli-
en Kopuliren besteht darin, daß man den beyden an
icke gleichen Reisern, dem edlen Reise und dem Wildlinge,
en schrägen rehfußartigen Zuschnitt, wie Taf. II. fig. 7.
eht. Sie müssen nämlich genau auf einander passen; es
uß Rinde auf Rinde zu stehen kommen; und es darf nir-
ends vorstehen, auch inwendig keine Höhlung oder Vertie-
ng haben; vielmehr muß Holz auf Holz, und Mark auf
ark passen.

Diese Art des Schnitts, wozu die Hand ohnehin bey
schneidung eines Reises gewöhnt ist, lernt man gar bald,
nn man es nur etlichemal an ein Paar Weiden, oder an
deren grünen Reisern übt.

Bey jeder Anwendung dieses Schnitts zum Kopuliren
tersucht man aber zuerst, wo die schicklichste gleiche Dickung
Reises und des Wildlings befindlich ist, zeichnet es auf
den mit einem leichten Einschnitte (auf derjenigen Seite
ohnehin wegfällt), plattet zuerst den Wildling ab *),
giebt ihm einen Zoll langen schrägen Schnitt, so, daß
Mark in der Mitte zwischen dem Anfange und Ende
Abschnitts steht. Letztern ebnet man wohl, damit keine
[illegible]ung oder Vertiefung zu merken sey. Alsdann wird
[illegible]falls abzeplattete edle Reis (welches, wie ein Pfropf-
[illegible] 2, 3 oder höchstens 4 Augen haben soll), auf der
Hand liegend in gleicher Länge schräg zugeschnitten,
es ebenfalls ganz glatt und eben, und an der Rinde
[illegible]s verkerbelt und faserig werde; (weswegen das Mes-
[illegible] von der bequemen Gestalt fig. G. Taf. I. recht scharf
[illegible].) Hält man es nun mit zwey Fingern auf den
[illegible] des Wildlings, und es paßt noch nicht genau, so
[illegible] vorsichtigem Schneiden da wo es fehlt, nachge-
[illegible] Wenn es dann vollkommen paßt, so wird es auf-
[illegible]

---

*) [illegible]platten heißt nach der Gärtnersprache, ein Reis gerade,
[illegible] und glatt abschneiden, im Gegensatz vom schrägen und länglich-
en Schnitte, der oben scharf und gleichsam schneidend zuläuft.

Bey dem Zuschnitte des Kopulirreises sucht man d
Rücken desselben ein gutes Auge zu verschaffen, das in
Verband kommt, und deswegen den Rehfußschnitt et
lang faßt. Sollte das Kopulirreis etwa abbrechen, o
sollten die Augen ausgefressen werden, auch sonst Scha
leiden; sollten die Augen besonders durch einen späten Fr
während sie eben in der Milch stehen, verdorben werden
lüftet man das eingeschlossene und verbundene Auge. D
dann treibt es zur Verwunderung stark.

Bey dem Aufbinden oder Zusammenbinden
edlen Reises mit dem Wildlinge ist auch eines und das
dere sorgfältig in Acht zu nehmen. Am besten zum A
den ist der oben beym Okuliren angerühmte weiße B
der bey diesem Geschäft fast unumgänglich nöthig
Wachs gewichst seyn muß. Da nämlich sogleich et
Finger der linken Hand das zu umbindende Reis fest
drücken und halten müssen, so ist es sehr nöthig, daß
Band etwas klebrig sey, damit es bey dem Nachlassen
rechten Hand nicht sogleich aufspringe und sich aufre
Auch macht das Wachs das Band stärker, und schützt
Veredlungsstelle besser vor Regen und sonstiger Nässe. M
darf sich keines naßgemachten Bastes bedienen, wel
hier noch schädlicher wäre als beym Okuliren, ja ein
wisses Verderben des Reises verursachen könnte. Denn
solches nasses Band, das sich durch die Feuchtigkeit zus
mengezogen hat, dehnt sich wieder aus und verlängert s
wenn es trocken wird. Daher wird das edle Reis loc
so daß die Luft zwischen die zusammengesetzten Reiser dr
gen und das Zusammenwachsen vereiteln kann. Man neh
es lieber ganz trocken, wenn es nicht gewichst ist.

Das Band wird in der Mitte desselben, so wie bey
Mitte der Veredlungsstelle unter oder über den Fingern,
das Reis halten, angelegt und etlichemal umwickelt, bis m
die Finger hinwegthun kann und das durch den Bast et
in seiner Lage gehalten ist. Alsdann wird das Reis, w
es etwa verrückt ist, wieder in seine rechte Lage gedrüc
die beyden Theile des Bandes werden mit beyden Hän
ergriffen und entweder auch übers Kreuz, wie beym Ok
ren, oder auch nach Bequemlichkeit anders, unter stetem f

… ungleichen so verbunden, daß der ganze Schnitt bedeckt … Zuletzt werden sie mit einem Knopf verwahrt.

§. 19.

Kopuliren bey ungleicher Dicke des Wildlings und des Kopulirreises.

… man nur ein solches Kopulirreis anwenden, wel… ist, als der Wildling, so ist auch folgende Me…quem und gut. Man plattet den Wildling Taf. II. … etwas schräg ab, schneidet dann das Kopulirreis … entweder auf die gewöhnliche Art nach fig. 7. zu, … in der Länge eines starken Zolles, oder mit einer … nach fig. 21. a. Letztere ist aber nicht unum… nöthig. In derselben Länge schneidet man auf … Seite des Wildlings, da wo der Schnitt der Platte … ist, die Rinde nach der Breite hinweg, welche …schnittene Kopulirreis hat. Bey diesem Schnitte … das Holz, wenn das Reis nicht stark ist, nur ober… in der Mitte berührt werden. Da nun die innere Rinde stark blos liegt, so kann es nicht fehlen, daß …opulirreis sich anfangen und wachsen muß. Ist aber …opulirreis etwas stark und dick, so wird von dem Holze …ldlings mehr weggeschnitten, und neben Rinde auf … wohl gerichtet. Ist es nun gut angepaßt, nach fig. 22. … es mit dem Wildlinge auf die vorhin beschriebene … verbunden; darauf wird die Platte mit dem Baum… oder mit etwas Baumwachs verschmiert. Diese Me… verfehlt fast nie ihres Zwecks.

Englische Methode. Taf. II. fig. 24. und 26.

In England verfährt man beym Kopuliren eines dün… Reises mit einem dickern Wildlinge auf folgende, um…was verschiedene Weise. Das Reis Taf. II. fig. 25. … schief von e nach f, wie beym Kopuliren, auf gleiche … geschnitten; der etwas schräg abgeplattete Wildling … bekommt dann da, wo der Schnitt zum Anplatten …en soll, noch eine Abschärfung a b. Nun wird der …itt an der Rinde von d nach c gemacht und zwar … der Größe und Breite des Schnittes e f am edlen …me; darauf geschieht das Ansetzen und Anbinden.

Natürlich muß der Schnitt am Stamme c d eine gerade Fläche seyn, er wird also oben bey c breiter, als der Schnitt des Reises bey e. Es ist aber genug, wenn nur unten f gut an d anschließt. Ist das edle Reis dünn und der Wildling viel dicker, so wird der Schnitt c d gar nicht auf das Holz kommen und der grüne Bast kaum halb abgeschnitten werden. So wächst es vortrefflich; es erfordert keine große Accuratesse, und geht folglich sehr geschwinde von statten.

Das Reis wächst, wenn der innere Rand des Bastes oder Holzes am Reise und Wildlinge auf einander treffen. Nicht weniger wächst es, wenn der Bast desselben mitten auf den Bast des Wildlings kommt, folglich weder die äußeren noch die inneren Flächen sich berühren.

Daß nun aber am Wildlinge oben bey a b der schräge Schnitt an der Schärfe der Platte angebracht wird, und zwar gegenseitig schräg, ja daß viele Baumpflanzer den Wildling von h nach g (Taf. II. fig. 26.) hoch gegenseitig schräg abschneiden, davon geben sie die Ursache an: „daß der in „den höhern Theil g kommende Saft, welcher gegen h wieder herunter läuft, das oben bey c eher trocknende Reis „feucht erhalte." — Wenn aber das Reis angewachsen ist, so schneidet man den obern Theil des schrägen Wildlings aufwärts schräg nach der Linie i h (fig. 26.) hinweg, damit die Platte überwachsen könne.

Auf eine und die andere zuverläßige Kopulirmethode will ich hier noch weiter aufmerksam machen. Die eine kann das Kopuliren mit dem Zugreise, die andere die Wurzelkopulation heißen. Das Kopuliren mit dem Zugreise ist Tab. V. fig. 6. versinnlicht. Der erste Schnitt a geschieht über dem gegenüber stehenden Zugaste b hin mit einem Rehfußschnitte. Das Edelreis c wird dann auf die gewöhnliche Art bey d schräg zugeschnitten, und der Wildling auf der tiefen Seite beym Anfange des Rehfußschnittes oder der schrägen Abplattung bey e, jenem Zuschnitte des Edelreises anpassend gemacht. Ueberhaupt wird soviel weggeschnitten und abgeschärft als erforderlich dazu ist, daß die innern grünen Rindenlagen aufeinander passen und zusammen zu liegen kommen. Ist etwa der Schnitt e am Wildlinge breiter geworden, als der

hnitt d am Edelreise, so daß nur eine Seite der grü- Rinde desselben auf jenen Schnitt paßt, und man hat anderes Edelreis zur Abhelfung des Fehlers, so paßt es nur auf der einen Seite an; es wächst dann gleich- hl an. Besser ist es freylich und auch der Trieb ist stär- , wenn der ganze Schnitt des Edelreises auf den Schnitt s Wildlings paßt. — Ist das Reis angeschlagen, so wird r obere Theil a mit dem Zugaste b nach der punktirten inie weggeschnitten.

Diese Methode ist überaus sicher und unfehlbar. Das agens unterhält den Safttrieb und das Anspielen des aftes an das angefügte Reis. Auch ist diese Methode die beste, wenn man Wildlinge in der Stube veredlen, und rnach in die Erde einsetzen will.

Was die andere Kopulirmethode, die Wurzelko- lation, betrifft, so ist diese eine überaus schöne und ützliche Veredlung und Fortpflanzung der Bäume. Sie chieht an ausgegrabenen Wurzelstücken. Auf Taf. V. ie fig. 7. 8 9. versinnlicht. Wie leicht kann man zu ei- r Menge ausgegrabener Wurzelstücke kommen! Sie kön- n von der Dicke eines Daumens und noch dicker, bis zu r Dünne eines Federkiels seyn. Vier Zoll Länge ist hin- eichend, wenn ein solches Wurzelstück mit einigen Haar- oder Nahrungswurzeln versehen ist; je mehr aber die Länge beträgt, desto besser ist es. Man muß nur darauf sehen, daß die Wurzelstücke frisch sind; sonst mißrathen sie nach dem Austrocknen. Die freien Haarwurzeln vertragen nicht lange die Luft, ohne auszutrocknen. Wenn man daher in der Stube Wurzelstücke kopuliren will, so sollte man sie so- gleich nach dem Ausgraben aus der feuchten Erde hinweg in einen Zuber Wasser werfen und sie aus demselben mit dem Kopulirreise versehen, auch nach dem Kopuliren, sie so lange bis an den Verband ins Wasser stellen, bis man sie in die Erde einsetzen kann. Die Manipulation ist die ge- wöhnliche des Kopulirens mit einem dünnern Reise. Man schneidet nämlich nach fig. 7. das Edelreis schräg zu; dem Wurzelstücke aber giebt man einen passenden Abschnitt, so daß die Rinden auf einander zu liegen kommen. Der Verband nach fig. 8. ist auch der gewöhnliche; er ist leicht und be- quem mit einem Stückchen Bast oder einem sonstigen Bänd-

chen zu machen, das bey Wurzel-Holz und Rinde schwammichter und nachgiebiger ist, als das Holz des Stammes oder Astes, eben deswegen aber auch geneigter zum Verwachsen, wie alle geheilte Wurzelbeschädigungen zeigen.

Die so kopulirten Wurzelstücke können nun sogleich in die feuchte Erde zum An- und Fortwachsen eingesetzt werden; man wird dann den besten Erfolg sehen. Gern wählt man den allersichersten Weg. Und da weiß man, wie zuträglich dem baldigen Anwachsen der Wurzeln das Einschlämmen beym Einsetzen ist. Dieses ist hiebey mit wenigem Wasser und mit geringer Mühe anzuwenden, aber von ausserordentlichem Nutzen und desto baldigerem Triebe und Gedeihen. Damit nun nicht etwa die anhaltende Nässe und Feuchtigkeit im Erdboden, (weil die Kopulirstelle 1 bis 2 Zoll tief in der Erde stehen und also ganz damit bedeckt seyn muß) dem angebundenen Edelreise nachtheilig seyn möchte, so bediene ich mich dabey meines Baumkittes und umgebe den ganzen Verband der Kopulirstelle mit einem Klümpchen des Kitts von ohngefähr eines halben Eyes Größe nach fig. 9. Ich setze und schwämme das kopulirte Wurzelstück damit so ein, daß dieser kleine Ballen ganz mit Erde bedeckt wird. Dieser Kitt, welcher in der freyen Luft steinhart wird, bleibt in der Erde weich und nachgiebig, hält jedoch die übermäßige Feuchtigkeit ab, befördert das Anwachsen, und wird nachher selbst für die Wurzel zu einer kleinen Düngung. — Wegen des etwanigen Verband-Einschneidens bey zunehmendem Wachsthume und bey mehrerer Dicke der Wurzel und des Edelreises, so wie wegen des etwa nöthigen Aufbindens kann man ausser Sorgen seyn. Der Bast hält in der feuchten Erde nur so lange gut zusammen, bis das Reis wohl angewachsen ist. Nach und nach wird er durch die anhaltende Feuchtigkeit und durch den Mangel der äußern freyen Luft so mürbe, daß er bey zunehmendem Wachsthume der Kopulirstelle nachgiebt, und von selbst von einander geht.

Dieses Wurzelkopuliren macht einem Gartenfreunde viel Vergnügen; er sieht sie ja in Kurzem wie andere Pfropf- und Kopulirreiser treiben, und nicht ein einziges Stück zurückbleiben. Er kann dieses Geschäft mit der größten Bequemlichkeit in einer temperirten Stube auf se-

Stuhle verrichten, früh oder spät im Frühjahr, auch
ler Witterung. Kann er seine kopulirten Wurzel-
e nicht so bald in die Erde bringen, so mögen sie etliche
im Wasser stehen; in demselben geht ihre Vegetation
Schaden fort, als ob sie schon in der Erde ständen.
Außer dieser Bequemlichkeit und dem guten unfehlba-
Gedeihen der Impflinge oder Wurzelstücke hat diese Ko-
art noch den wichtigen Vortheil, daß man zwey Jahre
er einen Baum erhält. Man gewinnt nämlich die-
n zwey Jahre, in welchen man sonst den Wildling von
Kernsaat an bis zur Veredlung erziehen muß. Ja man
oft leichter zu Wurzelstücken kommen, als zu Wild-
n. Jeder wilde Apfel-, Birn-, Kirsch- oder Pflau-
aum liefert dieselben. Oder hat man einen solchen ab-
gen Baum mit gesunden Wurzeln, der nur ausser der
schadhaft geworden ist, so kann man eine Menge da-
rhalten; man braucht dann nur den Stumpf eines sol-
Baumes ein Jahr lang stehen zu lassen. Ferner, kann
aus einem kopulirten Wurzelstücke den schönsten, gera-
und zugleich gesundesten Stamm erziehen. Er wird
keine Pfropfstelle verunstaltet. Wie oft wächst bey
hönen Veredlungsart des Okulirens das Auge bey der
waagrecht aus, und bekommt dann aller angewand-
Mühe und des Anbindens ungeachtet unten eine Krüm-
. Nicht selten schlägt mit der Zeit das Edelreis in
Erde selbst Wurzeln, zumal wenn man ein Auge in den
nitt und in den Verband richtet, welches man auch nie
lassen sollte. Stößt nun dem Baume von ohngefähr ein
ck zu, so kann er wieder ächt aus seiner Wurzel erzo-
werden.

Diese Wurzelkopulation dient selbst zur Fortpflanzung
er Holzarten, die sich nur durch Saamen füglich ver-
n lassen. Fehlt es nun an Saamen, und man hat ein
ndenes Exemplar irgend einer Holzart, so wird man
f Wurzeln von Bäumen, die mit denselben in Verwandt-
tehen, erwünscht vervielfältigen können, wie man z. B.
Hasie auf Wurzeln von Eschenbäumen, die Nordameri-
he Butternuß, (Junglans nigra und oblonga, auch
alba oder Hikery) auf Wurzelstücken unserer gewöhn-
n teutschen Wallnuß (Junglans regia) erwünscht fort-

pflanzen kann. Die Natur ist tausendfach in ihren vege
bilischen Erzeugnissen und Kräften. Wie oft findet man
ungerottetem Boden Wurzeln von ausgehauenen Bäum
und Weinstöcken nach vielen Jahren noch lange im Leben u
mit Saft angefüllt! Wären sie in ihrer rechten Lage in
Erde gewesen, so daß sie selbst ein schlafendes Auge hät
entwickeln können, oder hätte man ihnen durch die Ku
ein Zugreis zugesellt, welches ihnen die eingesaugten Sä
abgenommen und über sich geführt hätte; so würden gr
Bäume und Stauden zum Vorschein gekommen seyn. M
wäge in Gedanken das Wurzelvermögen einer bereits a
gebildeten Wurzel ab gegen den Steckling eines Quitt
zweiges, einer Weinrebe rc. Diese müssen zu gleicher Z
Wurzeln machen und die Triebe der ausschlagenden Au
versorgen. Hier bey dem kopulirten Wurzelstücke ist
Wichtigste schon gemacht und vorhanden. Wie leicht k
es die Paar aufgesetzten Augen versorgen! wie stark
dann der Trieb seyn, wenn die Wurzeln recht angewa
sind und sich vermehren! und wie förderlich ist hiebe
Einschlämmen! — Man muß nur darauf sehen, da
Wurzelstücke bei ihrem Ausheben nicht zu lange der
ausgesetzt werden, und nicht vertrocknen, welches die ei
Ursache ihres Nichtgedeihens seyn kann.

§. 20.

Von den Kopulirreisern, und der Zeit, sie vom Baume zu schnei

In Hinsicht der Güte hat es mit den Kopu
reisern dieselbe Bewandniß, wie mit den Pfropf- und O
lirreisern; sie müssen nämlich nicht blos an sich gesun
inwendig am Kerne nicht roth und am Baste nicht schwä
lich, (ein Zeichen, daß sie verfroren sind,) sondern auch v
einem gesunden Baume fruchtbarer Art, ke
Wasserschossen und keine Fruchtreiser seyn.

Die Zeit, diese Reiser zu sammeln und vom M
terbaume zu schneiden, ist entweder unmittelbar bey d
Kopuliren selbst, oder im Februar, im Jänner, ja im D
cember und November, wenn nur der Saft zurückgetre
ist, und die Blätter abgefallen sind; alsdann ist näml
das Reis schlafend. Man bemerke nur das, was oben
wähnt worden ist. Je saftiger der Wildling, o

je ſtärker er ſchon im Triebe iſt, ein deſto mehr trocke-
nes Reis nimmt man zum Aufſetzen. Ein ſolches Reis
kann den ſtarken Zufluß des Safts mehr vertragen und
gleichſam leichter verdauen, als ein ſchon mit Saft ange-
fülltes Reis; denn ein ſolches muß durch den ſtarken Er-
guß des Saftes aus dem Wildlinge erſticken, weil es ihn
nicht faſſen kann, und noch keine Blätter hat, um den Ueber-
fluß durch die Poren derſelben auszudünſten. *)

Die im Winter oder März geſammelten Kopulirreiſer
ſtecke man frey im Garten aber an einem ſchattigten nörd-
lichen Platze, damit die Sonne im Frühjahr ſie nicht ins
Treiben bringen könne, ſpannenlang in die Erde, laſſe ſie
bis zum Gebrauch ſtecken, und waſche ſie dann ab. So
kann man die Kopulir- und Pfropfreiſer in der Erde lange
gut erhalten. Kommt man auſſer Zeit, im September
oder October, in einen Garten, und man will gern et-
liche Pfropfreiſer mitnehmen, ſo wickelt man ſie
in ein naſſes Tuch, ſchlägt ſie zu Hauſe in die ſchattigte Ecke
des Erdreichs ein und läßt ſie über Winter ruhig bis zur
Pfropfzeit ſtehen. Solchen Pfropfreiſern iſt es auch dien-
lich, wenn man ſie mit etwas altem Holze abbricht. Muß
man an einem Froſttage des Winters gelegentlich an
einem fremden Orte einige Pfropfreiſer brechen, ſo darf
man ſie nicht mit bloſſen Händen, ſondern mit Handſchu-
hen angreifen, ſie auch nicht an einen warmen Orte brin-
gen, ſondern ſie eine halbe Stunde lang in kaltes Waſſer
und ſie zu Hauſe in die Erde legen. Denn das ſchnelle Auf-
thauen von den warmen Händen oder von der Stube würde
ſie gleich den verfrornen Gliedern, und gleich anderen Ge-
wächſen verderben. — Eben ſo mache man es auch mit ge-
frornen Pfropfreiſern, die man etwa zugeſchickt bekommt;
oder man grabe ſie ſogleich in die Erde und laſſe ſie darin
aufthauen; alsdann ſchadet ihnen der Froſt gar nichts.

*) Von dieſer Wahrheit überzeugte ich mich durch entgegengeſetzte Proben: ich nahm ein altes vom November her in der Erde aufbehaltenes Pfropfreis, und kopulirte es mit einem Wildlinge, der ſo ſtark im Saft ſtand, daß die Knoſpen bereits aufgebrochen waren. Ich kopulirte einen gleichen Wildling mit einem vollſaftigen Reiſe vom Baume weg; dieſes verdarb, und jenes ſchlug glücklich an.

Will man Pfropfreiser in Kästchen oder in Sch
teln verschicken, so ist es am besten, die Reiser an je
Schnitte mit Baumwachs zu verkleben, um ihre Austr
nung zu hemmen, und sie dann in etwas feuchtes Moo
wickeln. Allzu naß darf man sie nicht einpacken; sie sch
len davon auf; sie schlagen ohnehin besser an, wenn sie
was trocken sind und gleichsam hungrig auf einen saft
Wildling kommen. Damit sie aber nicht zerschnitten w
den dürfen, so nimmt man schmale und lange Schach
oder Kästchen, und bohrt daneben etliche Löcher ein, un
durch etwas Luft gesund zu erhalten. Sind aber die R
ser schwach und dünn, und ist der Transport weit, so
es besser, wenn man sie, statt sie mit Baumwachs zu
kleben, in saftige Früchte, Aepfel, Birnen, Rüben, Kar
feln rc. steckt, sie dann in ganz wenig feuchtes Moos
und einpackt. Erhält man allzu feuchte und aufgequ
Reiser, so müssen sie vor dem Gebrauch etliche Tage
ein Paar Zoll tief an einem schattigten Platze in die E
gesteckt werden, damit sie ihre überflüssige Feuchtigkeit
dünsten.

§. 21.

Von der Behandlung und Besorgung der kopulirten Bäumch

Wenn die edlen Reiser auf den kopulirten Stämm
zu treiben anfangen, so übereile man sich nur nicht,
Abnehmung des Bandes. Ein geringer Stoß
das aufgesetzte Reis verunglücken; denn in den ersten Paar M
naten ist es gar zart, und da es nur an der Rinde klebt,
darf man es vor dem ersten Hacken in der Baumschule ni
aufbinden, wenn auch die Augen fingerlang ausgetrieben
ben. Wenigstens ist es ihnen, wenn das Band stark e
schneiden will, zuträglich, daß man das Band nur lüfte, es
wieder, aber etwas leichter, umwickle, dann jedem kopulir
Stämmchen einen leichten Pfahl beystecke, und es ganz b
hutsam anbinde. — In der Mitte des May ist das me
Obst, besonders Steinobst, dazu tüchtig; bey sehr jungen d
nen Reisern aber und bey Kernobst kann das Band bis E
Mays bleiben.

Wenn die gelassenen zwey, drey oder vier Augen a
getrieben haben, so schneidet man keines der überflüssig

Triebe im ersten Safttriebe hinweg, um das Hauptreis, welches man etwa zum Schaftreis eines Hochstammes erwählt hat, höher zu treiben. Dadurch wird es ganz in seinem Triebe wegen Alteration des Safts zur Unzeit gestört. Will man ja nur ein Reis, und zwar schnell wachsend haben, so müssen sogleich die überflüssigen Augen, ehe sie Blätter treiben, mit dem Finger abgedrückt werden; auch die Reiser am Schafte, die man zur Verdickung desselben hat stehen gelassen, dürfen nicht etwa zum stärkern Triebe des obersten veredelten Reises vor dem zweyten Safttriebe abgeschnitten werden; auch dies würde gerade das Gegentheil bewirken. Wenn ja eines oder das andere Seitenästchen zu stark wüchse, und den obern Reisern zu wenig Nahrung zukommen zu lassen schiene, so dürfen sie etwa nur an den Spitzen mit den Fingern abgezwickt werden, um sie im Safte irre zu machen und im Wachsthume zu stören. Ist aber der erste Safttrieb vorbey, so kann im August zur Verstärkung des obern Reises hin und wieder am Schafte eines und das andere weggeschnitten werden; aber nicht Alles auf einmal. Wenn der Schaft im Verhältniß seiner Höhe nicht dick genug ist, und wenn er die Krone zu machen anfangen kann, so soll ihm gar kein Aestchen, bis nach dem Abfallen des Laubes, genommen werden. Dieses gilt für die Frühjahrs- und Herbstkopulirten.

§. 22.

Vom Pfropfen und dessen verschiedenen Veredlungsmethoden.

Obgleich das Pfropfen eine Veredlungsart ist, die man so selten wie möglich gebrauchen darf, weil sie der Natur die größte Gewaltthätigkeit anthut, so kann man es doch in einer Baumschule nicht ganz entbehren. Man hat hie und da ein gesundes dickes Stämmchen, das weder zum Okuliren, noch zum Kopuliren taugt, das krumm gewachsen, vom Winde abgeworfen, oder sonst in seiner Höhe mißrathen ist, und welches durch das Pfropfen doch noch ein schöner Hochstamm oder Zwergbaum werden kann. — Vorzüglich ist auch das Umpfropfen erwachsener und älterer Bäume eine oft nöthige und rathsame Sache; noch keine andere Veredlungsart ist hierbey anzuwenden, oder bekannt, als das Pfropfen.

Gewöhnlich theilt man das Pfropfen in das P
pfen in den Spalt, und in das Pfropfen in
Rinde. Jenes ist das heftigste, weil der Baum durc
Herz oder Mark wohl einen halben Finger lang gesp
wird, und diesen Spalt, zumal wenn eins von den be
aufgesetzten Reisern ausbleibt, zuweilen bis ins Alter
vollkommen verwächst, folglich dürres Holz an der W
entsteht, das einen Anfang zum Brand und Krebs g
Indessen ist dies doch nur von wenigen gepfropften Bä
zu sagen, hauptsächlich nur von solchen, welche schon
starke Wildlinge gepfropft waren und wovon das
Reis ausgeblieben oder verdorben war. Wenn das B
chen in seiner gehörigen Dicke, (nicht allzudick) gepf
wird, wenn beyde Reiser so gut anschlagen, daß die R
in dem zweyten Sommer gut verwölbet ist und wenn
Schaft flötig fortwächst, so kann es einen vollkommen g
gesunden, dauerhaften und fruchtbaren Baum geben.
wird wenige erwachsen gewesene und umgehauene B
finden, an welchen man noch etwas von der Pfropfw
entdecken kann; man findet viele gepfropfte Bäume, die
80 und mehr Jahr alt sind. Ich habe sehr viele derse
die umgehauen und gespalten waren, beobachtet und g
untersucht. Aeusserlich war die Pfropfstelle zwar mei
bis ins hohe Alter sichtbar; aber inwendig fand man
die mindeste Spur eines Spalts oder dürren Holzes, son
alles war gesund und so verwachsen, als ob es zusamme
gossen wäre; nur der etwas wellenförmige Lauf der Holzf
an der Pfropfstelle ließ die eigentliche Pfropfstelle von i
merken, äusserlich aber mehr der dickere Wulst an der R

Noch mehr wird der Baum im Pfropfen gesc
wenn man nur mit einem Reis pfropft, und den S
so richtet, daß er nicht auf der andern Seite durch
Das Pfropfen in die Rinde ist wieder wenige
waltsam, obgleich auch dabey dürres Holz entstehen
wenn die Rinde nicht gut verwölbt ist, und der Sc
nicht flötig fortwächst.

§. 23.

Verschiedene Bemerkungen bey dem Spaltpfro[...]n.

Was vorhin (in dem 2ten §. dieses Kap.) bey B

Kernstämmchen überhaupt erinnert worden ist,
nämlich seinen zu pfropfenden Wildling und die
guten Reise zu veredlende Sorte wohl kenne, und
zusammen vereinige, die im Bau ihrer Fasern
ihren Saftgefäßen möglichst gleichförmig sind, gilt
nders, wenn das Pfropfen glücklich anschlagen, und
te edle Sorten fortgepflanzt werden sollen.

Zeit zum Spaltpfropfen bestimmt der frü-
spätere Eintritt des Safts und der Trieb der
nach Beschaffenheit des frühern oder spätern Früh-
r bisweilen das Pfropfen schon in der Mitte des
bis Mitte Aprils, oft aber auch erst vom April an
n May zuläßt. Man beobachte hierbey nur obige
pulirен aufgestellte Regeln in Absicht auf den Saft-
zu veredelnden Bäume. Pfropft man mit safti-
ern vom Baume weg, so warte man nicht lange,
die Wildlinge nicht in vollen Saft kommen. Hat
Winter her aufbewahrte Pfropfreiser, die gleich-
fend sind, so kann man schon etwas später pfropfen.
muß man sich nach dem frühern oder spätern Saft-
r Obstarten richten. Zuerst kommt die Reihe an
kosen und Kirschen, dann an die Birnen und Pflau-
zuletzt an die Aepfel. — Kirschen pfropfe man
ne Noth vom Baume hinweg, sondern sammle die
m Februar, wegen des starken Safttriebs dieser
; oder besser, man pfropfe sie früher. Wenn auch
nee und Frost auf die gepfropften Kirschwildlinge
so gedeihen sie doch.

fallende Kälte, oder wiederholte Nachtfröste
den übrigen gepfropften Obstarten oft so sehr, (zu-
n die Augen der aufgesetzten Reiser sich schon mit
gefüllt haben,) daß ihre Saftgefäße zerspringen, oder
Nachtfröste gleich anfangs das Emporsteigen des
m Pfropfreis hindern und aufhalten, und das Pfropf-
lich verschmachten lassen. Das gepfropfte Stein-
nn zwar viel vertragen, wenn nur die Kälte nicht
altend ist. Aber Aepfel und Birnen sind em-
er; man darf in dieser Rücksicht auch bey guter
gswitterung nicht vor dem 25ten März mit ihrer
ng anfangen.

So wenig rathsam übrigens das Okuliren bey
gen ist, so schädlich ist auch die Nässe beym Pf
Der Arbeiter, der nicht schnell arbeitet, sollte auch b
hen, schneidenden Nord- und Ostwinden das G
des Pfropfens ganz unterlassen; denn ehe er mit All
tig wird, ist von der scharfen Luft schon die feine
meist ausgetrocknet, wodurch das Zusammenwachsen
dert, oder doch sehr erschwert wird.

Nie pfropfe man einen Baum anders, als na
der Erde, wenn es einen schönen Baum geben soll
wenn der Stamm schon erwachsen, gerade und gla
ganz oben zur Krone.

Von den Pfropfreisern, von deren Güte u
schaffenheit, und von ihrem Aufbewahren rc. gilt all
jenige, was vorhin bey den Okulir- und Kopulirreis
meldet worden ist. Dabey hat man in Rücksicht ihr
gen Aufbewahrung noch zu bemerken, daß unter dem
obst die Aprikosen und Pfirschen niedlicher od
pfindlicher sind, als Aepfel und Birnen, und daß sie si
dem Gebrauch nicht so lange, als jene, aufbewahr
sen. Ihr Mark ist zu dick und zu locker, und leid
von der Feuchtigkeit.

§. 24.

Von den zu bepfropfenden Stämmchen.

Zum Pfropfen in den Spalt taugen Stäm
von der Dicke eines Pfropfreises bis zu 1 Zoll im
schnitt. Aber viel dicker darf man sie nicht werden
sonst bekommen diese Bäume nicht nur an der Pfro
einen dicken unförmlichen Knäul und Kropf, sondern
nen auch ihre Wunde nicht verheilen, und tragen de
im Busen. Soll ferner diese etwas heftige Veredlu
von rechtem Gedeihen seyn, so müssen die Wildlin
eingewurzelt seyn, und wenigstens einen Sommer
Baumschule stehen. Bey allzu frühem Pfropfen der S
chen gewinnt man nicht viel, indem ein wohlbewu
Stämmchen das schlechtbewurzelte, welches nothwendi
geringen Trieb hat, zweymal überwächst.

Indessen hat auch diese Regel ihre Ausnahm
kann man ein Jahr durch Bepfropfung so

Wildlinge gewinnen, welche erst im Herbst vorher, ja wohl erst in ebendemselben Frühjahre in die Baumschule versetzt worden waren. Selbst manche haben schon mit Gedeihen in der Stube gepfropft, und die gepfropfte Stämmchen gepflanzt. Dieses Pfropfen neugesetzter Wildlinge ist nun freylich als eine gute Nothhülfe anzusehen; sie kommt manchem Gartenfreunde wohl zu statten, wenn er etwa verschiedene Sorten Pfropfreiser hat, die er gern unterbringen wollte, und wenn sich doch in seiner Baumschule Mangel an pfropfbaren Wildlingen befindet. Soll aber dieses frühe Pfropfen den Wunsch des Baumerziehers erfüllen, so müssen die Wildlinge, die er am besten den Herbst zuvor, oder auch wohl erst nothgedrungen im Frühjahr, in die Baumschule bringt, nicht nur mit wohlbehaltenen Wurzeln gut versehen seyn, sondern auch bey dem Einsetzen eingeschlämmet werden.

Die oben beschriebene, nicht genug anzupreisende Setzmethode macht hier fast ein ganzes Jahr zu Gute, gleichsam als hätte der Wildling diese Zeit hindurch auf seinem Platze gestanden. Er empfindet seine Versetzung nicht hart; auch können sich seine kleinsten Würzelchen sogleich ansaugen und ihre Arbeit zu Gunsten des aufgesetzten Pfropfreises fort verrichten; sie haben dann nicht so viel mit sich selbst zu thun, als die nach der gewöhnlichen Art ohne Wasser versetzten Wildlinge. Diese frühe Pfropfung kann besonders bey stark und früh treibenden Obstarten, als Kirschen ꝛc. angewendet werden. Sie dient aber auch zu andern, und wenn dabey das starke Einschlämmen beobachtet wird, so ist sie eine recht empfehlbare Methode.

Werden solche frischgesetzte Wildlinge oben zur Krone gepfropft, so läßt man keinen Zugast, auch kein Zugauge stehen, damit der Saft blos in das aufgesetzte Pfropfreis dringen könne, weil die Wurzel ohnehin viel mit sich zu thun hat, und nicht allzu stark aufsteigt.

Die Behandlung und Zubereitung der in der Baumschule stehenden und zum Pfropfen bestimmten Wildlinge besteht übrigens darinn, daß man sie sogleich bey ihrem ersten Verpflanzen und Aussetzen in die Baumschule, (wie oben empfohlen wurde) kurz schneidet, ohngefähr auf 1 bis 1½ Fuß Höhe von der Erde, daß man hernach die am Schaft

ausschlagenden Zweige, (welche den Schaft dick und stark machen, indem sie den Saft dahin ziehen und aufhalten) wachsen läßt, und daß man, wenn sie länger unveredelt stehen sollen, im folgenden Frühjahr die am Kopf hervorgewachsenen Zweige wieder bis auf ein Paar Augen wegschneidet. Die voriges Jahr am Schaft hervorgewachsenen Aestchen müssen zwar auch hinweg; die neuen hervorkommenden aber werden wieder gelassen. Diejenigen Zweige aber, welche unterhalb der zukünftigen Pfropfstelle hervorkommen, werden unterdrückt, damit die Pfropfstelle glatt sey, wenn nächstes Frühjahr gepfropft wird.

§. 25.

Von den Handgriffen und der Methode in den Spalt zu pfropfen; mit 2 Reisern. Taf. II. fig. 9.

Die hierzu dienlichen und bequemen Werkzeuge sind schon (Kap. 1. Taf. I.) abgehandelt. Das Geschäft des Pfropfens in den Spalt selbst besteht erst in zweckmäßiger Zurechtschneidung der Pfropfreiser; hernach in Abplattung des Wildlings und dessen Spaltgebung; hierauf in dem Einverleiben der Pfropfreiser; und endlich in der Verwahrung der Veredlungsstelle mit Baumsalbe oder Kitt, statt des sonst gewöhnlichen Verbandes, ge[gen] Luft und Nässe.

Zuerst werden die Pfropfreiser auf zwey, drey od[er] vier Augen abgestutzt. Die Anzahl dieser Augen bestimm[t] die Beschaffenheit des zu bepfropfenden Stämmchens. Vi[er] Augen erfordern noch einmal so viel Saft als zwey. Ist a[ber] das Stämmchen schwach und dünn, so sind zwey Augen [ge]nug; wäre es auch stark, aber zum Spalier oder zur Py[ra]mide bestimmt, so hätte man auch nicht mehr als zwey [nö]thig. Nur muß man hier in Ueberlegung ziehen, ob [...] Pfropfstamm und Pfropfreis schon sehr saftig sind, [...] ob zwey Augen nicht eher im Saft ersticken könnten, [...] vier Augen. Nun werden die Pfropfreiser z[...] schnitten, welches in der Bildung des Keil[s] steht. *) Durch die beyden ersten Schnitte auf jeder [...]

*) An zarten Reisern zum Pfropfen, deren Keil niedli[ch] wegen des Marks mißlich zu schneiden ist, wie z. B. [...]

Reises, nahe neben dem ersten Auge, wird die Grund-
zum Keile gemacht; und weil das unterste Auge aus
Gründen inwendig hinein gegen die Platte zu
kommen soll, so muß man sich folglich bey den bey-
Schnitten darnach richten. Je nachdem das zu
pfende Stämmchen stärker oder dünner ist, so wird
ge des Keils auf 1 Zoll oder auf 3/4 Zoll gerichtet.
wiederholte vorsichtige Schnitte wird das Stämm-
wohl gestaltet, nicht zu stumpf, sondern in seiner ge-
Geschmeidigkeit und recht keilförmig gemacht. Ueber-
soll der Keil scharf seyn, eben, gleich und rein von
Fasern. Gegen die innere Rinde zu wird er nur
nig dünner zulaufend geschnitten, damit die äussere
de, welche mit der des Wildlings zusammenwachsen
etwas geklemmt, desto fester und zum Empfang des
saftes gedrängter an dem Baste des Wildlings stehe.
darf er nicht zu sehr verdünnt seyn, damit nicht zu
des Spalts entstehe, welche die Verwundung noch
und die Verheilung ohne Noth schwerer machen würde.

Hennebergger Grafenkirsche rc. lasse man etwas altes Holz, wenn es sich thun läßt, um daraus den Keil zu bilden. Daß man aber bey dem Zuschneiden der Pfropfreiser das unterste Auge gegen die Platte hinein zu richten solle, hilft zum schnellen Ueberwachsen ausserordentlich. Da der neu ausgetriebene Zweig schon stark nach der innern Platte zu steht und nach der Mitte wächst, so giebt dieses dem Reise einen Widerhalt gegen die Winde. Bey dem hohen Pfropfen werden zugleich die Knorpel an der Pfropfstelle nicht so unförmlich, weil das Reis gegen die Platte zu wächst; und pfropft man niedrig, so kann aus diesem Auge das Schaftreis am zierlichsten gezogen werden, weil es fast in der Mitte des Stämmchens steht. Indessen geht dieses nicht immer gut, wenn nämlich das zu bepfropfende Stämmchen etwas dünn ist, und zwey Reiser aufgesetzt werden. — Daß man aber überhaupt ein Auge des Pfropfreises, es stehe nach Innen oder nach Aussen, ganz nahe an die Platte, oder gleich unmittelbar an den Anfang des Keils richtet, ist auch deswegen nöthig und gut, weil es durch den aufgelegten Baumkitt oder den Verband meistens bedeckt wird, also besonders im Schutz steht, wenn allenfalls ein schädlicher Frost noch einfiele und die übrigen Augen verdürbe. Dies bezieht sich auf eben die Vorsicht, die oben beym Kopuliren durch die Einbindung des untersten Auges empfohlen wurde.

Unten muß er ganz scharf zulaufen nach fig. 8. Taf. II.; oben wird ihm zuletzt auf beyden Seiten ein Absatz eingeschnitten. — Daß die innere Rinde am schmälern und innern Theile des Keils abgeschnitten oder abgeschärft werde, ist nicht unumgänglich nothwendig.

Zur Beförderung der Arbeit wird, nach Beschaffenheit der Menge der Pfropfstämme, etwa ein Dutzend Reiser zugleich zugerichtet, und in einer offenen Büchse oder in einem kleinen Topfe bey der Hand behalten und nachgetragen. Man darf aber doch nicht zu viel auf einmal schneiden, damit sie nicht von der Luft ausgehahlt werden. Es kommt darauf an, ob man einen Gehülfen habe. In großen Baumschulen macht von drey Arbeitern der erste die Abplattung, der andere setzt die Reiser ein, und der dritte besorgt das Verschmieren oder den Verband.

Sind die Pfropfreiser zugerichtet, so wird das Stämmchen an seiner Pfropfstelle, unten an der Erde oder oben zur Krone abgeplattet, d. h. gerade und waagerecht abgesägt, und dann wird mit dem scharfen Gartenmesser (wozu das kleinere fig. B. Taf. I. wegen seiner längeren Klinge dienlich ist,) das von der Baumsäge Rauhgemachte glatt geschnitten. Bey dem Absägen muß Vorsicht gebraucht werden, damit man zuletzt die Rinde nicht schliffere. Hierauf wird der Spalt gemacht. Die Klinge des Pfropfeisens (Taf I. fig. F.) wird in der Mitte des Kerns aufgesetzt und mit einem leichten Hammer sachte eingeschlagen. Obgleich der Spalt etwas länger als der Keil des Reises seyn muß, um den Keil des Pfropfreises nicht mit zu viel Gewalt und mit Beschädigung seiner Rinde hineinzustecken, so darf er doch nicht zu groß und zu lang werden, damit die Verwundung des Wildlings nicht ohne Noth größer sey. Sind etwa Fasern oder Splittern am Spalte, so werden diese behutsam getrennt, oder nöthigenfalls weggenommen.

Ist dieses gehörig besorgt, so wird dem Pfropfeisen mit dem Stiele des Hammers vorn ein Schlag gegeben, wobey es zugleich die linke Hand am Keile mit in die Höhe hebt; das Pfropfeisen wird umgewendet und das daran befindliche Keilchen in die Mitte des Kerns so weit eingeschlagen, daß man die zugerichteten Pfropfreiser bequem, aber behebe, einstecken und einschieben kann. Bey diesem Ein-

stecken der Pfropfreiser ist das Hauptaugenmerk da-
hin zu richten, daß der Bast, d. h. die immer grüne
Rinde, zunächst am Splinte, mit dem Bast und der
Rinde des Wildlings genau an einander stoße
und anliege. Denn nur diese innere grüne Rinde des
Reises empfängt den Saft zum Wachsthum, den blos die
innere grüne Rinde des Wildlings mittheilt. Die äußere
braune Rinde mag, wenn sie dünner ist als die des Wild-
lings, immerhin eingerückt stehen, so ist darauf nicht zu ach-
ten, wenn nur die inneren Rinden genau zusammenpassen.
Es muß man auch bey dem Einschieben des Keils sich
hüten, daß man die Rinde nicht losschäle und nicht abstreife;
denn sonst würde das Reis untauglich und man würde ge-
nöthigt seyn, ein neues Reis zurecht zu schneiden. Das
Reis muß auch auf seinen beyden Absätzen auf der obern
Platte gehörig aufsitzen. Es wüchse zwar auch ohne Ab-
sätze an, und einige Pfropfer, die geschwind darüber hin-
gehen, schneiden den Keil blos schräg zu ohne Absätze. Al-
lein jenes ist viel besser, weil das Reis desto fester und be-
sser sitzt, und weil die Verwachsung dadurch etwas mehr
befördert wird.

Anstatt des Verschmierens mit Pfropfleimen von Kuh-
mist und Lehm, und des dabey nöthigen Verbandes mit
zweckmäßig geschnittenen Läppchen alten Tuchs, wird der oben
(Kap. 1. §. 15.) beschriebene Baumkitt angewendet,
um zuerst die Risse zu verschmieren und dann die Platte
und überhaupt die Pfropfstelle zu bedecken. Dabey bedarf
es keines weitern Verbandes, indem der Kitt nach einigen
Stunden verhärtet, die Reiser fest hält, ihr Anwachsen und
Ueberwallen befördert, auch alle Nässe abhält. — Doch scha-
det es nicht, wenn man ein Daumen breites Läppchen Tuch
oder einen breiten Baststreifen von einer Matte oder von
Schilf um den Spalt herum bindet.

§. 26.

Pfropfen mit halbem und einseitigem Spalt und einem Reis.

Taf. II. fig. 10.

Keine Wildlinge, welche nur eines Pfropfreises Dicke
haben, kann man mit einem Reis in den Spalt beypfro-
pfen. Der Keil wird auf beyden Seiten gleich dick, mit-

hin vollkommen keilförmig zugeschnitten, so daß auf b
Seiten die Rinde des Keils an die Rinde des Wil
stößt und anliegt. Dieses ist mehr eine Art von K
ren, wobey die Wunde des Spalts unschädlich ist,
sie sogleich wieder mit lebendigem Holz ausgefüllt wi
mit demselben zusammenwachsen kann. — Diese M
ist als Pfropfart die allergelindeste; sie findet aber n
dünnen Stämmchen statt, die man eben sowohl kop
könnte.

Um aber das Pfropfen in den Spalt mit zwei
fern bey stärkern Stämmen weniger gewaltsam zu m
und sich der eben besagten gelinden Pfropfmethode zu n
so macht man nur auf der einen Seite des W
lings einen Spalt, der, wenn es glücklich gel
der gegenüberstehenden Seite nicht sichtbar wird, od
wenig aufspringt. Der Stamm erhält also hinten
Wunde. Der Saft wird in seinem Aufsteigen nur
einen Einschnitt gehemmt, die Rinde wölbt sich dan
wieder zu, und das Verwachsen geht schnell vor sich

Bey dem Pfropfen mit einseitigem S
(fig. 10. Taf. II.) wird auf folgende Weise verf
Wenn das Stämmchen, wie gewöhnlich, abgeplattet
ebnet ist, so wird das Pfropfmesser fig. L. Taf. II.
Kante einer glatten Seite des Wildlings gan: schräg n
Spitze aufgesetzt und dann wird durch etliche gelinde S
mit dem Hammer der Spalt gemacht, den man selt
der andern Seite sieht. Ehe man das Messer hera
setzt man das eiserne Pfropfkeilchen fig. m. Taf. I
um den Spalt offen zu halten, bis das Reis einges
Sitzt das Reis gehörig in seinem Spalte, so wird du
nen Schlag mit dem Hammer auf das geradeaus st
Keilchen der in dem Wildlinge steckende Theil herau
ben. Alsdann steht das Reis überaus behebe. Ma
es daher gleich anfangs vollkommen gut setzen. Denn
man es nachher wieder herausziehen und anders ei
wollte, so würde man ihm Schaden thun. Der ers
such wird Jedem diese vorzügliche Pfropfmethode leic
angenehm machen.

§. 27.

Vom Pfropfen in die Rinde, und von den Handgriffen desselben. Taf. II. fig. 13.

Das Pfropfen in die Rinde, (welches auch oft [illegible]s Pfropfen in die Krone genennt wird,) hat als [V]eredlungsart das Gebrechen, daß es zu viel bloßes Holz [g]iebt; bey langsamer Ueberwachsung kann es daraus leicht [ein]en verborgenen Schaden zurücklassen, daß dürres Holz [b]leibt, und daß endlich daraus der Brand entsteht. In[d]essen ist sie weniger gewaltsam und gefährlich, als das [P]fropfen in den Spalt, welches ausser der Blosstellung [de]r abgeplatteten Stelle, auch noch einen Spalt giebt, der, [we]nn er nicht verheilt, noch tieferes dürres Holz und schäd[lic]here Folgen verursachen kann, als ersteres. Das Rin[de]npfropfen in den Spalt ist daher nicht blos bey Umpfro[pf]ung alter Bäume und starker Aeste, sondern auch bey Be[p]fropfung der Kernstämmchen vorzuziehen, obgleich bey [le]tzterem die Rinde an der Pfropfstelle, äußerlich eher ver[w]ächst, als beym Rindenpfropfen, weil die Reiser weiter [in] die Platte hineinreichen.

Das Pfropfen in die Rinde fällt etwas spä[te]r, als das Pfropfen in den Spalt, weil dabey die Rinde [de]s Baums, in welche die Pfropfreiser zu stehen kommen, [sic]h gut lösen muß, und die reichliche Eintretung des Safts [n]icht leicht vor Ende Aprils geschieht. — Wegen die[se]s reichlichen Safterzusses ist es daher auch nöthig, daß [ma]n bey hochstämmigen saftvollen Bäumen, die man oben [de]r Krone bepfropfen will, ein Zugreis unter der Pfropf[st]elle stehen läßt, das aber weggenommen wird, wenn das [P]fropfreis in vollem Triebe ist.

Die Zuschneidung des Keils an den Pfropf[r]eisern geschieht entweder in Form eines länglichten [Z]ahnstochers 1 Zoll oder 1$\frac{1}{2}$ Zoll lang nach fig. 11. Taf. II. [O]der man kann auch einen solchen Keil an die Pfropfreiser [sch]neiden, wie zum Spaltpfropfen, nur mit dem Unter[sch]iede, daß der Keil nicht auf der einen Seite der Rinde [sch]mäler sey als auf der andern beym Spaltpfropfen in die [Ri]nde zu stehen kommenden; vielmehr muß der Keil auf [d]er einen Seite so dick seyn als auf der andern. Sind die

Augen am Pfropfreise nahe beysammen, so kann e
oder 5 Augen geschnitten werden; sind sie aber n
einander, auf 3 Augen. Der nach der Zahnstock
geschnittene Keil bekommt oben einen Absatz, womit
dem Holze des Wildlings aufsitzt. Der Einschnitt
sem Absatze kann bis in das Mark gehen; und we
Reis etwas dick ist, so schneidet man auch wohl bi
das Mark. Unten hinaus aber läuft der Keil r
spitz und dünn zu. Durch den Keil wird die äußere
Rinde von der grünen darunter liegenden mit alle
sicht, ohne letzterer zu schaden, entweder ganz abg
oder nach Erforderniß des Wildlings wird in der
herunter ein schmaler Streifen von brauner Rinde
sen, nach fig. 12. Taf. II.

Zur Aufsetzung oder Einschiebung dieser Reis
nun der Wildling zuerst wie beym Spaltpfropf
geplattet werden. Wenn dieses geschehen ist, s
entweder für die Keile der Pfropfreiser in die Ri
Einschnitt gemacht, wie zum Okulirauge; oder sie
ohne äußerlichen Vorschnitt eingeschoben. Vermuth
bey Bäumen, daß die Rinde Ausdehnung ve
ohne zu zerreißen, so macht man keinen Vorschnitt
zieht dann von dem Pfropfreise die braune Rind
ab, schiebt das Pfropfbeinchen fig. 11. Taf. II. so w
schen Rinde und Holz, als der Keil des Reises Ra
fordert, zieht das Beinchen heraus und steckt das R
seinem abgeschälten Keile hinein, bis der Absatz an
behebe auf dem Holze des Stammes, auf der Plat
sitzt. — Bey diesem Einschieben muß man sorgfälti
damit sich die Rinde am Keil nicht abstreife. —
len zerplatzt die Rinde; allein dieses schadet nicht a
wachsen des Reises; es muß dann durch den Verba
wahrt werden. Oft kann man auch dem Zerspring
Rinde durch das Beinchen dadurch vorbeugen, da
blos in die äußeren Rindenlagen einen Einschnitt
denn die darunter liegende grüne Rinde ist geschm
und giebt dem Instrument eher nach, so daß die Rind
leicht völlig zersprengt wird.

Bey feiner Rinde aber und bey allen schwachen S
chen wird in dem Wildlinge ein Vorschnitt g

nämlich auf einer glatten Seite, von der Platte
m Okulirmesser einen geraden Schnitt durch die
auf das Holz nach der Länge des Keils. Nun
um nicht mehr Rinde abzulösen als zur Auf-
Reises nöthig ist, das Pfropfbeinchen ganz sanft
olz und Rinde ein, und nur bey sehr starken Rei-
tiefer, als der Keil ist. Bey schwachen Stämm-
bey denjenigen, wo sich die Rinde leicht löst, ist
nn sich der Keil selbst noch etwas Platz machen
eses giebt nicht allein dem Reise mehr Halt, son-
die Saftfugen werden dadurch genauer zusammen
Damit sich aber die feine Rinde am Keile
stärkern Druck bey Einschiebung desselben nicht
be, so muß man unter dem Einschieben des Keils
ntere Spitze oder Abrundung desselben mit den
nft einwärts biegen. Dies leistet sehr gute Dienste,
h weil bey etwas eilfertigem Schnitte des Reises
des Keils etwas auswärts steht; denn ohne die-
lfen und sanfte Beydrücken unter dem Einschieben
nicht so genau an den Stamm schließen, und auch
schieben hinderlich seyn.

nun aber der eingeschobene Keil des Pfropfreises
igen Einschnitte der Rinde des Wildlings so viel
daß die Rinde ohngefähr eines halben Mes-
breit von einander steht, folglich die Flügel der
Rinde des Keils nicht ganz bedeckt, so wird in
desselben nach der Länge herunter ein schmaler
braune Rinde (Taf. II. fig. 12. durch den schwarz
-Strich vorgestellt) stehen gelassen; nur die auf
Seiten wird dann abgeschält. Der braune Rin-
ist in dem Einschnitte sichtbar, und dient zur Be-
nd zur Verhütung des Austrocknens. Die abge-
beyden Seiten des Keils aber, welche die grüne
igen, und welche unter die Rinde des Baums zu
men, bewirken es, daß der Saft des Baums durch
seitigen Rindenflügel die grüne Saftrinde des
es berührt, worauf jene fest zu liegen kommen,
mittheilt und das Zusammenwachsen in Eins be-

man aber mit solchen Pfropfreisern in die Rinde

pfropfen, die keilfmörmig zugeschnitten sind,
der erwähnte Keil eben so in seiner Länge und Di
schnitten, wie zum Spaltpfropfen, nur mit dem
schiede, daß der Keil auf den Rindenseiten
dick sey. Taf. II. fig. 8. stellt das Pfropfreis
äußern Theile des Keils und der Rinde x vor;
Rindentheil kommt in die Rinde des gespaltenen
zu stehen. So breit nun dieser Rindentheil auf die
ist, so breit muß auch der Rindentheil auf der an
genüberstehenden Seite des Keils seyn.

Soll nun dieser Keil in die Rinde eingescho
den, so macht man mit dem Pfropfbeinchen eben s
der Zahnstocherform, zwischen der Rinde und de
des Wildlings eine Vorrichtung und Platz, um
hineinschieben zu können. (Ein Vorschnitt in die R
wird hier niemals gemacht.)

Nun wird aber das keilförmig zugeschnittene
reis in den gemachten Raum zwischen Rinde und
Wildlings nicht so eingesteckt und eingeschoben, w
dem Spaltpfropfen zu stehen kommt, sondern so
eine flache Seite des Keils an die Rinde des Wild
anlehnt, wo der Kern oder das Mark des Reises
sicht des Pfropfers gerade gegenüber steht. Taf. II
stellt das geschnittene Pfropfreis auf seiner flachen
vor; oo deuten die offenen Kanten der Rinde an
den Saft von der anliegenden innern grünen R
Wildlings empfangen. Die beyden andern Kanten d
des Pfropfreises liegen am Holze des Wildlings an,
gleich sie von demselben keinen Saft zum Wachs
kommen, so erhält sie das Reis doch frisch; sie wach
am Holze endlich an. — Ueberflüssig wäre es hierb
man die äußere braune Haut von der Rinde des
reis-Keiles abziehen wollte.

Nun kommt es vollends noch auf einen guten
baren Verband an. Dieser wird durch das A
des Baumkittes gemacht. Man hat sonst gar k
stände nöthig; nur wenn etwa bey dem Pfropfen
zahnstocherförmigen Reise der Raum für das ei
Reis mit dem Pfropfbeinchen zu groß gemacht
Einschnitt nöthig gewesen wäre, und das Reis

steckte, so ist rathsam, über dem Kitte um der Gogend des Einschnitts und um dem Keile her ein Streifchen Schilf (wie es sich die Büttner und Kiefer bey den Fässern bedienen,) aufzulegen und mit Bast zu umbinden. Hat man aber nur Baumwachs, dessen man sich bedienen will, so verfährt man auf folgende Art. Wenn die Rinden die Ausdehnung nicht aushalten können und einen Einschnitt erhalten müssen, um das Zersprengen zu vermeiden, so zieht man ein Stückchen Baumwachs in die Länge, und legt es so darüber, daß es noch eben die Rinde des Stammes mit deckt, hauptsächlich aber neben herum fest anschließt. Auf jedes eingeschobene Reis legt man ein Stückchen Schilf. Hat man nur 1 Reis eingesetzt, so legt man doch auf die Gegenseite auch ein Stückchen, und verbindet es sodann über diesem Schilfe hin fest mit Bast. — Durch das Dazwischenlegen des Schilfs erzielt man doppelten Nutzen: das Reis wird gleich, fest und doch sanft angedrückt, weil das Schilf nachgebend ist; und da der Bast nicht so stark auf die Rinde einschneiden kann, so behält der Saft mehr Kraft in die Höhe zu steigen, die Reiser besser zu nähren, und die baldige Ueberwallung zu befördern.

§. 28.

Bemerkungen und Besorgungen wegen der gepfropften Stämmchen; nebst sonstigen Regeln für den Baumerzieher.

Da die niedrig gepfropften Stämmchen vieler Gefahr der Beschädigung und des Abstoßens bey den mancherley Verrichtungen in der Baumschule, und bey dem Hin- und Hergehen in derselben unterworfen sind, so muß jedes sogleich durch zwey in Form eines Daches darüber gesteckte kurze Pfähle beschützt werden.

Eben so nöthig ist ferner das schon oben empfohlene genaue Verzeichnen und Numeriren aller veredelten Stämme und ihrer Sorten; auch auf was für Wildlinge sie veredelt worden sind. Niemand verlasse sich darauf, die Sorten an ihren Reisern, Blättern, Augen rc. zu erkennen. Hierbey macht die Lage, der Boden, das Alter der Bäume, die Verschiedenheit der Wildlinge, worauf sie veredelt sind, u. dgl. m. solche Verschiedenheiten, die den größten Kenner in Verlegenheit setzen. Die Blätter sind

an den jungen Schossen veränderlich und an Größe,
und Gestalt oft sehr verschieden. Wenn man die Be
tungen der verschiedenen Theile eines jungen Baums,
Triebe, Augen, Augenträger, den Aufbruch der Kn
die Art und Weise der Entwicklung des ersten jungen
bes, seine Farbe, seinen Glanz, sein wolligtes Wese
mehrere andere Charaktere zusammen nimmt, so kann
ein geübter Kenner manche Obstsorten von einand
terscheiden; aber gewiß nicht alle, zumal bey den
schen nicht. Meistentheils geben sie nur verneinende
raktere; sie zeigen, daß es die und die Sorte nicht
sie liefern aber keine bestimmende Charaktere, daß es
oder jene Sorte gewiß sey. Die Früchte entscheide
besten. — Wer demnach ein akkurater Baumerzieh
sich selbst seyn will, der muß sein richtiges Baumschu
ster führen. Noch mehr aber liegt dies demjenigen
der für Andere Bäume erzieht, und einen Handel
treibt. Eines für etwas anderes hingeben, ist ein s
licher Betrug.

Eine Hauptregel für den Baumerzieh
es auch, daß er mit seinen Pfropf- und Okulirreiser
Sicherheit der Sorten stehe. Er muß sich selbst, so vi
möglich, seine Mutterbäume halten, wozu die Pyram
auf Wildlingen veredelt, am besten taugen. Von hoch
migen Bäumen lassen sich nicht immer viele Reiser s
den, ohne ihnen zu schaden. Was der Baumerzieher
wärtig von neuen Sorten sucht, muß er — nicht leich
fremden Handelsgärtnern, die er nicht genau kennt, —
dern von wahren guten Freunden nehmen, die zugleich
kenner sind, und wobey er die Frucht schon gesehen un
nossen hat.

Was die fernere Behandlung der gepfropften Stä
chen im ersten Jahre ihrer Veredlung betrifft, so ist
vorhin bey den okulirten und kopulirten gezeigt wor
daß man sie in ihrem ersten Safttriebe nicht stören,
deshalb keine Reiser im Sommer, zumal vor Joha
abschneiden darf. Was man thun kann, wenn man
Haupttrieb besonders treiben will, ist, daß man nach Jo
nis die überflüssigen Zweige an der Spitze abkneipt.

Baum im ersten Safttriebe beschnitten, so ist sein
auf das ganze Jahr dahin.
folgenden Frühjahre wird nun, wenn bey den
Stämmchen zwey Reiser aufgesetzt worden sind,
üsste weggeschnitten; das schönste geradeste Reis
Schaftreis erwählt und in seiner ganzen Länge
und angezogen. (Auch zu Zwergbäumen soll,
unten erhellt, nur dieses Reis erwählt und auf
abgekürzt werden.) Sollte aber das stärkste und
eis nicht gut stehen, und durch Anbinden an ei-
nicht zu einem geraden Schafte von der Wur-
zogen werden können, so wird lieber das schwä-
hlt, das in der Mitte gut steht; das größere aber
s Messer.
diese gepfropsten Bäumchen ferner behandelt und
ildung ihrer Kronen erzogen werden, ist schon
den okulirten und kopulirten deutlich gezeigt wor-
Indessen ist hierbey noch anzumerken, daß man
pfropften, so wie auch mit okulirten Bäumchen
umgehen muß, weil sie an ihrer **Veredlungs-**
ersten Jahr noch leicht zerbrechlich
da leicht verunglücken. Es befindet sich daselbst
ein Kallus, der sich angesetzt hat; die Fibern
asern, die sich in den Wildling gleichsam einge-
ben, sind noch zu zart und schwach, als daß sie
lt aushalten könnten. Wenn daher ein solches
oder okulirtes Bäumchen etwa zum Zwergstamme
wird, so darf es **nicht oberhalb** der Ver-
e, sondern nur **unter** derselben gefaßt und mit
walt behandelt werden.

§. 29.

om Umpfropfen erwachsener und alter Bäume.

achsene und große Bäume, die schon lange
tragen und ein Alter von 10, 20, 30 Jahren
nen mit Nutzen **umgepfropft**, und mit an-
bessern Sorten, als sie vorher trugen, veredelt
llein sie müssen doch bey ihrem Alter gesund seyn
Kräfte haben, wenn sie reichen Ertrag geben sol-
och 50 und mehr Jahre lang geschehen kann.

Es ist keine andere Veredlungsart für große Aeste
als das Pfropfen; und hierbey ist das Pfropfen
Rinde das rathsamste und beste. Denn da das
pfropfen den Aesten noch größere Verwundungen
zumal wenn sie ins Kreuz gepfropft und mit vier
besteckt werden, so verheilen sie um so schwerer di
den, je größer sie nicht nur sind, sondern auch je
jugendlichen Kräfte fehlen.

Nun ist aber das Pfropfen in die Ri
den Aesten erwachsener Bäume an und
dasselbe, wie vorhin bey jungen Stämmchen gelehr
Wie diese abgeplattet, geebnet, mit zurechtgesc
Pfropfreisern, es sey in Zahnstocherform oder mi
migem Zuschnitt, besteckt, verkittet und nach Er
verbunden werden, eben so verfährt man auch
Aesten der alten Bäume. Indessen ist noch man
bey zu wissen nöthig, was man sonst in Gartenschri
leicht findet.

Beym Rindenpfropfen ist es schon ohnehin
daß man einen stärkern Safttrieb als beym Spalt
abwartet, weil sich die Rinde lösen muß; und dies
trieb kommt später bey alten Bäumen, als bey jun
Knospen müssen schon stark aufgeschwollen seyn; a
es noch geschehen, wenn eben der Baum ausschla
oft erst Ende Aprils. Nur grün darf der Baum n
seyn. — Etwas matte Reiser, die man schon im
gesammlet hat, sind hier aus oben erwähnten Ursa
dienlicher, als die frischen.

Sehr heilsam ist es, wenn im Februar vor
längstens mit Anfange März, die Aeste an de
pfropfenden Baume abgeworfen werden; aber
an die Veredlungsstelle, denn sie müssen noch einen
ger hinauf Holz haben. Ersteres geschieht aus o
führten physikalischen Gründen, weil sonst der
seinem Safttriebe alteriret würde; geschähe es s
könnte dieses den aufgesetzten Pfropfreisern nachth
Der beybehaltene Fuß Holz dient der Pfropf
Schutz, damit sie nicht durch Luft und Frost austro
dern damit man beym Absägen frisches saftiges H
Deswegen muß man auch beym Absägen selbst o

hauen der Aeste mit dem Beile gehörig zu Werke gehen, mit weder das Holz, noch die Rinde bis dahin gesplittert rde; man muß erst unten, da wo der Ast vollends ab- chen und abfallen wird, etwas einhauen oder einsägen.

Wie viel Pfropfreiser man in einen Ast einsetzen le, muß die Dicke desselben bestimmen; überhaupt kann n Reis zwey Zoll weit von dem andern zu stehen kom- en. Auch können die Reiser nach Verhältniß des Astes was stark seyn. Man richte ja immer das unterste Auge gen die Platte hinein. Dieses ist in der Höhe auf den äumen wegen der Windstöße um so nöthiger. Auch er- dert die größere Sicherheit gegen den Windschaden, daß mmtliche Pfropfgesätze über dem Baumkitte mit Schilf er Moos belegt und mit Bast oder Bandweiden umbun- n werden.

Ohne Zugäste, welche man dem Baume stets lassen uß, würden die Pfropfreiser im Safte ersticken. Die be- ropften Aeste müssen zwar von allen denjenigen Reisern freyt werden, die den Pfropfreisern den Saft rauben ürden; aber hie und da muß doch an einem schicklich ge- ndenen Orte ein kleinerer Ast zur Aufnahme des überflüs- gen Saftes stehen bleiben. Die Anzahl derselben muß die röße des Baums, seine stärkere oder geringere Lebhaf- gkeit, sein fetterer oder magerer Grund rc. bestimmen. ist einer oder der andere Zugast etwas zu lang, so kann r ein wenig, auch wohl bis zur Hälfte, verkürzt werden. — Im folgenden Frühjahr werden diese Zugäste entweder anz weggenommen, oder von den nun vorhandenen neuen Reisern bepfropft.

Was im Sommer nach dem Bepfropfen unter der Pfropfstelle oder am Stamme hervorwachsen will, muß bey Zeiten mit den Fingern abgedrückt, und im folgenden Früh- jahr muß der Baum sauber ausgeputzt werden. Denn manche Bäume, besonders die Birnbäume, treiben viele Ausschläge.

Uebrigens muß man einen umzupfropfenden Baum auch mit Geschmack pfropfen, und seiner Krone dabey eine Schönheit geben, die nicht nur dem Auge angenehm ist, sondern auch zum Besten des Baumes gereicht. Man muß den Baum vorher aufmerksam übersehen, ihn gleichsam schon in Gedanken umschaffen. Er darf ja nicht einseitig wer-

den, d. h. nicht auf der einen Seite viel und auf der ande
wenig Aeste bekommen.

Man macht lieber nur 10 Pfropfgesätze, als 20, we
es die Gleichheit räth. Wo nach Beschaffenheit der al
Aeste weit mehr Aufsätze von Pfropfreisern auf die e
Seite, als auf die andere kommen würden, da sägt man e
weder die größeren Aeste hie und da ganz weg, oder m
richtet es mit dem Verkürzen der Aeste so, daß weniger A
sätze von Pfropfreisern dahin kommen. Nie verge
man dabey, jede Platte eines abgeschnittenen Astes m
dem Baumkitte zu bedecken. Sind sie stark und za
reich, so ist hierbey allenfalls der im 1sten Kapitel §.
beschriebene Forsythische Baummörtel anzuwende

In Hinsicht der Sorge, daß Raben, Krähen ꝛc. s
auf die gepfropften Aeste setzen, dadurch die aufgesetzt
Reiser zerdrücken und verderben könnten, braucht man n
eine Handvoll Dornen mit einer Weide an den Ast um d
Pfropfstelle zu binden, aber mit Vorsicht, damit die auf
setzten Reiser nicht beschädigt oder verrückt werden.

§. 30.

Besondere Regeln bey Umpfropfung der Aepfelbäume und Birn bäume.

Die Apfelbäume und Birnbäume haben etwas Eig
thümliches bey Umpfropfung ihrer alten Aeste. Des Apf
baums zu bepfropfende Aeste dürfen nicht zu dick se
Man wählt lieber weiter hinauf zwey Aeste und bepfro
sie. Daher ist bey einem gar alten und großen Apfelbau
nicht viel zu thun; die Aeste kommen zu hoch in die L
und werden leicht vom Winde abgeworfen. Will man
nen ganz alten aber noch mit einem guten und ges
den Stamme versehenen Apfelbaum bepfropfen, so muß
zuvor verjüngt werden. Man hauet ihm nämlich
März alle alten Aeste ab, und läßt nur so viel von
untern Theile der Aeste stehen, als zu vermuthen ist,
der Baum daran noch frisch austreiben kann. Auch mu
hin und wieder etliche Zugreiser behalten. Er wird
in viele junge Aeste ausschlagen, welche man in zwey
ren bepfropfen kann. — Bey solchen abgeworfenen

men nützt der Forsythische Baummörtel sehr gut. Kein Ast darf ohne solche Bedeckung seyn.

Die ersten Früchte bey einem umgepfropften Sommerapfelbaume zeigen sich im dritten Jahre, bey Winteräpfeln im vierten; bey sehr fruchtbaren Arten, wie z. B. bey Streiflingen 2c. auch schon im dritten Jahre.

Der Birnbaum will beym Pfropfen kurz gegriffen seyn; seine Pfropfreiser gerathen besser, wenn sie auf dicken Aesten stehen. Man muß also bey ihm nicht zu kleine Aeste bepfropfen. Statt zwey oder drey kleine Aeste auf einem Aste zu bepfropfen, wählt man lieber den dickern Theil des Astes, nachdem man die obern weggesägt hat. Man bepfropft diesen, wenn er auch Mannes Arm-Dicke hat, und setzt ihm lieber desto mehr Reiser auf. Da der Birnbaum ohnehin sehr in die Höhe geht, so giebt dieses einen weit schönern und bessern Baum. Der Zug des Safts ist dann stärker; auch überwachsen solche bepfropfte starke Aeste diejenigen, welche höher und folglich auf kleinern Aesten bepfropft sind. Zugleich werden sie stärker. Die zu bepfropfenden Birnbaumäste können noch einmal so dick seyn, als bey dem Apfelbaume. Sie sind jedoch an sich nicht so dick, als es dem Auge scheint, weil die Rinde des Birnbaums sehr dick ist.

Da der Birnbaum früher in den Saft tritt, als der Apfelbaum, so kann er auch früher bepfropft werden. Man kann ihn auch zum zweytenmal umpfropfen. Sind dann die aus dem alten Pfropf erwachsenen Reiser nicht tauglich, und nur eines Daumens dick, so müssen sie weggesägt werden, und man muß das alte Holz zum neuen Pfropfen wählen.

Bey Sommerbirnen, bey französischen Herbstbirnen, bey Weinbirnen, die gewöhnlich sehr fruchtbar sind, zeigen sich auch die ersten Früchte im dritten Jahre; bey Winterbirnen aber im vierten Jahre.

§. 31.

Zweige in erwachsene oder alte Bäume einzuimpfen ohne Abwerfen der Aeste.

Um die gewöhnliche Pfropfzeit des Rindenpfropfens schneidet man in die Rinde, wohin man neue Aeste haben

will, einen Kreuzschnitt wie beym Okuliren nach d
gur T, löset die Rinde etwas mit dem Beinchen ab
schneidet das einzusetzende Pfropfreis mit drey ode
Augen auf folgende Weise zurecht: Statt eines gewö
an das Pfropfreis geschnittenen, in einen Spalt oder
Rinde gesetzten Keils wird das Reis im Rehfußschni
zum Kopuliren, also schräg, 1½ bis 2 Zoll lang zuge
ten. So stellt es eigentlich den Keil vor. Dieser
wie beym Rindenpfropfen von seiner äußern braunen
so weit er im Pfropfschnitte zu liegen kommt, befreyt.
zieht diese Rinde subtil und ohne Verletzung der da
befindlichen grünen Rinde ab, damit die darüber zu li
grüne saftige Rinde des Baums dem Pfropfreise v
Saft mittheile. Darauf wird dieser Keil in den
schnitt der Rinde eingeschoben, bis der Anfang des
ge:: Schnitts an dem obern Queerschnitte in der Rin
steht. Die Pfropfstelle wird dann mit Baumkitt oder
wachs bedeckt, ein Stückchen Schilf darauf gelegt u
mit Bandweiden, wie sie die Kiefer gebrauchen, verb
— Kann man zu diesem Pfropfen krumme, schickli
wachsene Reiser finden, so ist es gut; wo nicht, s
man zwischen dem Aste oder Stamme und dem Pfro
ein Hölzchen so auf, daß das Pfropfreis sachte aufgez
wird und in einer gefälligen Lage wächst. — Bey Z
bäumen thut diese Pfropfungsmethode oft angenehme D
Auch wenn man gern eine Sorte Obst haben möchte
mit keinem Pfropfstamme dazu versehen ist, so kann
das Reis einstweilen auf einen schicklichen Baum einsetz

Eine andere hierzu dienliche neue Methode ist d
genannte Stufenpfropfen, welches Taf. V. fig
vorgestellt ist. Man macht hin und wieder, wo man
haben will, Einkerbungen oder Stufen, entweder m
Säge und dem Messer, oder mit einem Meisel. De
terste Queerschnitt der Stufen kann nach Maasgabe de
ßern oder geringern Dicke des Astes einen halben Zol
mehr betragen. Auf die Kanten dieser Stufen wir
Pfropfmesser angesetzt und ein Spalt gemacht, worin
die auf gewöhnliche Weise keilförmig und mit zwey Ab
zugeschnittenen Pfropfreiser eingesetzt werden. Die P
stelle wird nun ganz mit Baumkitt überstrichen und die

ausgefüllt. — Bey der Zuschneidung der Pfropfrei- t man darauf zu sehen, daß man das erste Auge gleich dem Keile und zwar auf die äußere Seite richte, da- er daraus entstehende Ast den besten Stand bekomme nächst am Stamme sich befinde. Sobald auch die gut ausgetrieben haben, so kann man die übrigen n sogleich abdrücken, damit das gutstehende allen Wachs- erhalte; oder man pfropft mit einem Reise, das nur iniges wohlgerichtetes Auge hat, wenn nämlich der m ein Spalierbaum ist.

§. 32.

Neue Pfropfungsart des Engländers Fairman.

Da unter einer größern Anzahl von schönen Stäm- sich immer auch kleine dürre befinden, welche die Gleich- igkeit der Pflanzung verderben, so suchte der Englän- Fairman durch eine neue Pfropfungs-Art alle Bäume nsicht des Tragens, der Größe und des Ansehens mög- bald in einen gleichen Zustand zu bringen. Auch sorgte Wiederherstellung alter vertrockneter Bäume zu be- n, welche nicht sowohl durch ihr Alter, als vorzüglich rch in Abnahme gerathen waren, weil ihre Früchte zu rnen Abarten gehörten. Fairman hatte mehrere verdorbene Bäume. An drey derselben, wovon jeder hundert Jahr alt war, machte er schon im März 1798. Versuch. Sie waren an ihren Stämmen nicht ver- n, und nur wenig in ihren Aesten. Zwey von ihnen n Gold-Pippins; der dritte war eine Gold-Reinette. hatte jeder von ihnen schon in verschiedenen Jahren t mehr getragen. Er befolgte sein neues Verfahren bey rren Bäumen im folgenden Frühlinge, so wie im Jahr 99, bis er endlich an 40 Bäumen in seinen verschiede- n Pflanzungen den Versuch gemacht hatte. Sein Ver- ren ist folgendes.

Alles Reisholz wird ausgeschnitten und der Baum in ein völliges Gerippe verwandelt, so daß ihm alle Glieder gelassen werden. Alsdann werden die Aeste reinigt, und die Spitze eines jeden Astes wird da abge- nitten, wo er im Umfange die Stärke eines Schillings bis ungefähr zu der Stärke eines Kronstücks hat. Einige

Aeste müssen folglich da abgenommen werden, wo der Umfang etwas größer oder geringer ist, um die Decke oder das Haupt des Baums zu erhalten. Auch muß man diejenigen Aeste entfernen, welche anderen im Wege sind, damit die zurückgebliebenen Arme gabelförmig werden, so daß keine beträchtliche Oeffnung zu bemerken ist, wenn man unter dem Baume steht. So sollen sie einen gleichförmigen Kopf bilden. Uebrigens muß man die Aeste von einer solchen Länge lassen, daß noch 2 oder 3 Zoll mit der Säge abgenommen werden können, um alle splitterige Theile zu entfernen.

Sind die Bäume auf diese Art zubereitet, so setzt man ein Pfropfreis oder zwey Pfropfreiser auf das Ende eines jeden Asts. Deswegen nennt der Erfinder dieses Pfropfen das Endpfropfen. Er bediente sich dabey eines Kitts aus 1 Pfund Pech, 1 Pfund Harz, ½ Pfund Bienenwachs, ¼ Pfund Schweinespeck, ¼ Pfund Terpentin, welches zusammen aufgekocht aber nicht eher gebraucht wurde, bis man die Finger darin leiden konnte. Mit Bast oder mit weichen Stricken werden die Pfropfreiser umbunden. Wenn viel Moos an dem Rumpfe und an den Aesten der Bäume sich findet, so muß dasselbe abgeschabt werden, welches sehr gut mit einem kurzen Birkenbesen geschehen kann, wenn die Bäume in einem feuchten Zustande sind. Alsdann werden die Bäume mit grobem Oehl überbürstet, wodurch man das Wachsthum des Baums befördert. Alte Risse werden durch diese Behandlung bald unsichtbar gemacht.

Alle Wunden reinigt man vollkommen; auch legt man das bekannte Heilmittel auf. Zu Anfange Julys schneidet man die Umbindungen ab. Die Schößlinge aus den Pfropfreisern verkürzt man, um ihr Austreiben zu verhindern. Den Wurzelreisern von dem Stamme muß man bis zum nächsten Frühjahr die völlige Freiheit des Wachsthums lassen, wo der größere Theil stehen bleibt. Wo die Pfropfreiser an einem Aste nicht gefaßt haben, da läßt man einen oder zwey Sprößlinge, welche im zweyten Jahr ein Pfropfreis abgeben.

Nach vollendeter Arbeit bleibt der Baum fast eben so groß, als er vorher gewesen war. Kein Theil des vorigen Wachsthums geht verloren. Haben die Sonnenstrah-

Saft zum Fließen gebracht, so leiten die Pfropfrei-
Flüßigkeit durch die kleinen Oeffnungen nach jedem
des Baums hin, und geben Veranlassung, daß un-
Saugер oder Schößlinge durch die Rinde fahren,
nebst den Pfropfreisern dem Wachsthum eine solche
ertheilen, daß im Laufe des Sommers der Baum
h mit einem dicken Laubwerke bedeckt seyn wird,
h der gehörige Umlauf des Safts verstärkt und be-
rden muß. Vereinigt, zwingen sie die Wurzel, zum
inen Nutzen des Baums thätig zu seyn.

err Fairman hielt es bey diesen Versuchen für
, die Pfropfreiser unter denjenigen Frucht-Arten zu
, wobey das Wachsthum am üppigsten ist, oder un-
igen neuen Abarten, um dadurch ein neues Leben zu
. Achtet man hierauf, so wird man finden, daß von
achsthume des ersten Jahres an, die Pfropfreiser sehr
ie Sprößlinge aushungern werden, welche sonst, sie-
lassen, unterhalb derselben heraustrieben. Schätzbare,
nützliche Bäume erhält man so immer.

Wenn bey der gewöhnlichen Behandlung blos in einer
Entfernung von dem Stamme gepfropft wird, so ist
nfang der Wunde so groß, daß verschiedene Pfropf-
erfordert werden. Diese können sich nicht fest ver-
t und nicht über den Stumpf zusammenschlagen;
legen solche Wunden den Grund zum nachmaligen
ben. Wenn dieses auch nicht der Fall wäre, so wird
ie Gestalt des Baums so sehr verändert, daß er seinen
n Zustand in mehreren Jahren nicht wieder erhalten
Bey dem End-Pfropfen des Fairman hingegen
r Baum in drey oder vier Jahren größer seyn, als
r Behandlung. Denn wenn alle die großen Aeste
leiben, so hat der Baum nichts zu machen als Frucht
des Holz; und bey dem schönen Grün, welches er
rhält, und bey dem gleichen Wuchs des Baumes scheint
erfahren wirklich aller Empfehlung würdig.

Die Zeit zum Schneiden der Stecklinge ist der März, ehe die Bäume und Sträucher stark in Trieb kommen. Man kann sie dann etliche Tage oder Wochen eine Hand breit in frisches Wasser stehen, wie man bey den Reben der Weinstöcke zu thun pflegt, damit sie etwas anziehen und saftig werden. — Die Länge der Stecklinge kann zwischen 1 und ½ Fuß seyn.

Sollen sie in die Erde gebracht werden, so wind dazu ein wohlgegrabenes, gutes, feucht und schattig gelegenes Land gewählt, ein Graben gezogen, und Reis vor Reis wird ein bis anderthalb Fuß weit von einander gerade stehend und so eingelegt, daß 2 oder 3 Augen aus der Erde hervorstehen.

Im ersten Jahre werden die zwey oder drey Reiser, welche aus den über der Erde hervorstehenden Augen emporwachsen, sämmtlich gelassen. Im Frühjahr darauf aber werden sie zur Verstärkung der Wurzel bis auf etliche Augen zurückgeschnitten, und im Herbst des andern Jahres oder besser im Frühjahr darauf in die Baumschule versetzt; darin werden sie fernerhin wie andere veredelte Stämmchen behandelt.

Die Zeit über, welche sie im Pflanzenlande zubringen, müssen sie vom Unkraut rein gehalten, und wenn Trockniß einfällt, fleißig begossen werden. Das Feuchtstehen ist die Hauptsache, sonst gedeihen sie nicht.

§. 2.

Fortpflanzung edler Obstarten durch Einleger.

Auch die Fortpflanzung durch Einleger ist vorzüglich nur für Staudengewächse, welche oft schon im ersten Jahr reichliche Wurzeln ziehen. Hauptsächlich werden die schwarzen Maulbeerbäume dadurch fortgepflanzt. Was Aepfel- und Birnbäume rc. betrifft, so muß man Zwergbäume mit niedrigen Aesten haben; deswegen lassen sie sich nicht leicht in Menge ziehen. Es ist aber auch mit den meisten dieser Obstgattungen keine starke und selten eine recht glückliche Fortpflanzung durch Einleger zu machen. Die Wurzeln werden klein und schmächtig, weil man sie, ohne den Mutterstamm zu entkräften, nicht über zwey Jahre unabgelöst kann stehen lassen. Nach der Versetzung mit den

leinen Wurzeln wachsen sie dann nicht nur lang-
dern sie stehen auch leicht ab, wenn ein trockner und
Sommer einfällt.
r indessen auch dieser Fortpflanzung bey einem oder
rn Zwergbaume sich zum Vergnügen bedienen will,
solche Aeste, woran Sommerschossen sind, oder
mmerschossen für sich zur Erde biegen, sie 3/4 Fuß
e Erde bringen, und sie entweder mit einer Gabel
ern in der Erde liegend erhalten, wie man es bey
acht, oder sie blos mit Erde fest treten. An dem
er in die Erde kommt, macht man in gehöriger
n einander, zwey oder drey Einschnitte, etwa 1/2
, aber nicht bis auf das Mark. Solche Einschnitte
aulbeerbäume, Johannis- und Stachelbeeren nicht
diese treiben aus den Augen genugsame Wurzeln.
Aepfeln, Birnen rc. sind sie erforderlich, um das
n der Wurzeln zu befördern. Die hölzernen Häck-
mit man die Reiser in der Erde hält und befestigt,
an über diese Einschnitte. Die hervorragende Spitze
an etwas gerade, und schneidet sie auf ein Paar
. Man steckt einen leichten Pfahl bey, um das
as anzubinden. *) Das Einlegen kann entweder
t oder im Frühjahr geschehen.
d sie zwey Sommer am Mutterstocke geblieben,
sie im Herbst oder Frühjahr davon abgeschnit-
zur Verstärkung der Wurzeln noch ein Jahr ste-
en. Alsdann wird der Stotzel des Mutterastes an

Gartenfreund schrieb mir folgendes: „Da ich viele Zwerg-
me habe, so nehme ich die stärksten einjährigen Schossen
an der Erde, mache ein Spannen tiefes Loch in die Erde,
inde das Reis unter einem Auge mit Eisendrath, senke es
die Erde, so, daß das Verband in die Tiefe kommt, befe-
es mit einem starken Haken, fülle es mit Erde an, und
die Spitze hervorragen. Hierdurch habe ich viele junge
ume erhalten, die im ersten Jahr 4 bis 5 Fuß getrieben
en."
Dieses Unterbinden mit Eisendrath scheint gute Wirkung zu
Durch das Pressen der Rinde wird das Reis mehr dis-
Wurzeln zu schlagen, und dabey kann doch nicht Feuch-
n das Mark dringen, wie bey dem Einschneiden.

der Wurzel abgeplattet und zur weiteren Erziehung in die Baumschule versetzt.

Hat man zum Biegen in die Erde keine niedrige Zweige, so kann man entweder von Brettern zusammengeschlagene Kästen auf Pfosten neben den Mutterbaum stellen, in dieselben auf den Seiten Löcher bohren, die Reiser durchstecken, und dann die Kästen voll guter Erde füllen; oder man kann auch Blumentöpfe dazu nehmen, die Reiser von unten hineinstecken, oben herausgehen lassen und die Blumentöpfe auf den Baum binden. Da ihnen aber die Feuchtigkeit bald entgeht, so darf man das Gießen nicht versäumen.

§. 3.

Erziehung zahmer und guter Obstbäume durch ausgesäete Kerne, ohne sie zu veredeln.

Obgleich wir in unserm Klima die Obsorten in ihrer ächten Art durch ihren Saamen oder durch ihre Kerne nicht fortpflanzen können, so ist es doch gewiß und durch die Erfahrung bestätigt, daß man nicht blos durch die Kerne manches zahme und gute, sondern auch oft treffliches Tafelobst erhält. Erzeugt man aber auch nicht lauter feines Tafelobst, so bekommt man doch zum ökonomischen Gebrauch sehr gute Früchte, welche wenigstens die Mühe reichlich belohnen, wenn sie auch nur zu Zider oder Obstwein angewendet werden. (Hiervon ist schon oben Kap. 2. §. 1. mehr geredet worden.)

Die Kennzeichen der zahmen und guten Sorten unter den Kernstämmchen sind starke Triebe und große Blätter; auch dürfen sie keine Stacheln haben, welche ein Zeichen der Wildheit sind. Die so erzogenen Bäume haben auch darin einen wichtigen Vorzug, daß sie sehr fruchtbar und dauerhaft werden, weil ihnen keine Verwundung, wie bey andern Veredlungsarten widerfähret, und weil sie dadurch nicht in ihrem Wachsthum gestört und aufgehalten werden.

Indessen sind nicht alle Kernstämmchen, welche die erwähnten Kennzeichen, starke Triebe und Blätter und Abwesenheit der Stacheln haben, zahmes Obst und Tafelobst. Will man aber bald Gewißheit hiervon haben, so bepfropfe man davon entweder ein Paradiesäpfelstämmchen, und er-

es nach Art eines Orangerie- oder Scherbenbäum-
nach der Anweisung im 5. Kapitel des II. Theils;
man beyfropfe davon einen Ast eines erwachsenen trag-
Baums. Alsdann kann man im zweyten Jahr, wenn
ommerobst ist, oder im dritten Jahr, wenn es Winter-
t, (bey einer sehr fruchtbaren Sorte oft auch schon im
en Jahr) Früchte erhalten. Entsprechen diese nun
offnung, so kann man sie fortpflanzen.

Sechstes Kapitel.

Versetzung der Bäume und ihrer Verpflanzung auf ihren künftigen Standort.

§. 1.

Vom Ausgraben und Ausheben junger Bäume.

er aus einem schweren starken Boden Kronenbäume
junge hochstämmige Bäume mit gewöhnlichen Hacken,
en oder mit der Grabschippe, (dem Grabscheid), aus-
n und ausheben will, der wird nicht nur unsägliche
e haben, und sechsfach längere Zeit dazu gebrauchen,
it dem rechten Werkzeuge, sondern auch bey aller Vor-
die Wurzeln nie unverstümmelt herausbringen. Der
boden macht zwar eine Ausnahme, weil sich darin
ge Wurzeln, wenige starke tieflaufende Pfahlwurzeln
gen, und weil da alles locker ist; in einem solchen Bo-
ber sollte man zum Verpflanzen gar keine junge Bäume
n. — Gleichwohl liegt viel daran, dem jungen Baume
el von seinen Wurzeln zu erhalten, als möglich ist, weil
n Leben sind.

Die fig. II. Taf. I. gezeichnete und §. 12. des 1. Kap.
iebene Baumhacke ist unumgänglich nöthig, einen
nenbaum in schwerem Boden gut auszuheben.
st wird damit die Erde über den Wurzeln weggeräumt,
zwar mit Vorsicht und ohne stark einzuhauen, welches
die obern Wurzeln unheilbar beschädigen würde. Kom-
die Wurzeln zum Vorschein, so wird in der Rundung

oder in einem Umkreise so weit als die Wurzeln sich er- strecken möchten, die Erde aufgehackt und ausgeräumt. Die- sen Bezirk weiset einigermaßen schon die Krone des Baums an. Ist diese stark und ausgebreitet, so ist es auch die Krone der Wurzeln. Ein Apfelbaum hat z. B. eine mehr horizontal liegende Krone von Aesten, und seine Wurzeln laufen ebenfalls nach solchem Verhältniß, da im Gegentheil der Birnbaum gerade in die Höhe geht, weswegen auch seine Wurzeln mehr senkrecht und tiefer in der Erde stehen.

Ist die Erde im Umkreise der Wurzeln so weit aufge- hackt und wie in einem Graben ausgeräumt, so muß man mit der Hacke unter die Wurzeln kommen können. Alsdann wird der Baum durch Bewegung und durch gelindes Hin- und Herradeln untersucht, auf welche Seite hin er etwa noch auslaufende und den andern vorlaufende Wurzeln habe. Da solche übermäßig lange Wurzeln ohnehin weggeschnit ten werden müssen, so werden sie auch von der Hacke nich verschont, sondern abgehauen, es sey denn, daß de Baum seine Wurzeln etwa einseitig geschlage hätte. Letzteres ereignet sich besonders, wenn er durch fe lerhaftes Setzen in seiner ersten und zartesten Jugend, w man ihm seine Pfahlwurzel nicht gehörig weggenomm oder sie beym Setzen nur umgebogen hatte, einen sogenan ten Stuhl oder ein Knie besäße. Hierauf hat m wohl Acht zu geben. Leicht spürt man es auch bey Bewegung und beym Hin- und Herdrücken des Bau In solchem Falle muß man der unregelmäßig gewachs Wurzel nachgraben, öfters auch sie mit den Händen u suchen.

Kann man nun mit der Baumhacke unter die zeln kommen, so wird sie mit ziemlicher Gewalt unt Mittelpunkt des Schafts, bis an das Ohr der Hacke gehauen. Alsdann versucht man es, den Baum, w einem Hebel, auszuwägen. Spürt man, daß es d dort bey einer Wurzel, die noch etwas seitwärts in di läuft, hart hält, so strengt man den Baum für diesm weiter an; sonst sprengt die anhaltende Wurzel leic vom Stamme weg, schliffert denselben, und bringt schlimme Wunde bey. Vielmehr versucht man erst Hand, (wo möglich) diese widerstrebende Wurzel a

er man hauet sie in gehöriger Tiefe ab, wenn sie etwa bey
riem trockenem Boden sich nicht herausziehen läßt, oder
in schneidet sie auch wohl mit dem Gartenmesser ab. Sind
die Hindernisse gehoben, so wird wieder von dem ersten
nkte aus zu wägen und zu heben versucht. Hält es noch
rt, so wird von der Gegenseite aus mit der Hacke unter
m Mittelpunkte des Stammes eingehauen, und von da
s versucht, den Baum loszuwägen. Bisweilen erfordert
e Stärke der Wurzeln, daß zwey Mann sich auf den
lm oder Stiel der Baumhacke legen und stemmen müs-
, um den Baum zu lüften und aus dem Grunde zu he-
n. Bey jedesmaligem Heben und Wägen muß
n aber ja sogleich nachlassen, wenn man spürt, daß die
cke abgleitet, daß sich blos die Erde heben will und der
um nicht zugleich mitgegriffen ist; denn so ergreift die
cke nur eine und die andere Wurzel auf der Seite, und
il denn die Wurzeln nicht im Gleichgewicht mit den übri-
n gehoben werden (welches nur geschehen kann, wenn
r Baum im Mittelpunkte seines Stammes gegriffen ist);
werden sie vom Stamme weggesprengt. — Es erfordert
enntniß, Uebung und Stärke, manchen Baum
t auszuheben.

§. 2.

Junge Bäume zum Versenden zuzurichten und zu packen.

Wenn Bäume versendet werden sollen, so ver-
ngt billig jeder, der sie zu empfangen hat, daß sie erst-
ich gegen Beschädigung an Wurzel, Schaft und Kro-
n verwahrt, und zweytens daß die Wurzeln sowohl
der das Austrocknen als wider den Frost geschützt
nd. Will man mehrere hochstämmige Bäume ver-
nden, so werden sie, ohne daß man sie beschneidet, in Päcke
sammengebunden. Man stellt sie nämlich einen um den
dern zusammen, und zwar so, daß die Wurzeln gut und
dicht als möglich in einander gesteckt werden. Dies ist
Hauptschutz gegen den Frost. Bey dem Zusammenstel-
n selbst ergiebt sich, daß sie sich nur gut ordnen, wenn sie
Zirkel herum einer an den andern gepaßt werden.
Sind 12 bis 15 Bäume zusammen und mit ihren Wur-
zeln in einander gestellt (denn allzugroße und schwere Ge-

bunde, die ein Mann nicht gut wohl heben und tragen ka
darf man, zur Schonung der Bäume selbst, nicht mach
so werden sie zuerst gleich über den Wurzeln mit einer
ken, gedrehten Weide *) fest zusammengebunden; herr
in der Mitte und endlich oben unter der Krone, die mit
Reisern gleichfalls ordentlich in einander gesteckt wird,
mit einem Weidenbande versehn. Darauf werden die W
zeln allenthalben bis an den Anfang des Schafts mit feu
tem Moos, (wenn es auch schon Frostwetter wäre)
gestopft. Zur Embalage oder zum Einbande in St
wird vorerst für die Wurzeln auf folgende Weise
Stürze gemacht: Man nimmt einen guten Arm voll
sches langes Stroh, Korn- oder Roggenstroh, bindet
Spanne lang an den Aehren mit einer Weide den Kopf
sammen, breitet dann diese Stürze auf den Boden aus
ander, so, daß der Kopf in die Höhe steht, das übrige
Strohes aber auf der Erde platt aufliegt, und ordnet
sen Zirkel, daß er allenthalben gleich dick von Strohhaln
etwa 2 Finger dick, sey. — Ist dieser Strohkreis in
Ordnung, so wird der Knopf mit den Füssen etwas
getreten, ein Paar Handvoll Moos darauf gelegt, und
Gebund Bäume mit den ausgestopften Wurzeln auf
Mitte gestellt.

Ehe nun dieser Strohkreis um die Wurzeln gesc
gen wird, nimmt man etliche Hände voll langes Stroh
stellt es um die untere Hälfte der Stämme, so, daß
Halme auf den Wurzeln aufstehen, und die Aehren oben
sehen. So bindet man es in der Mitte mit einer Weide

Alsdann umfaßt der Gehülfe das Gebund unten
den Wurzeln; der Packer aber schlägt ihm einen Theil
auf der Erde ausgebreiteten Strohkranzes nach dem an
unter die Aerme über das Stroh an den Stämmen
Bäume, und bindet es mit einer Weide fest zusammen.
An dieser Weide kann man auch eine andere, oder zwey,

---

*) Weiden verwunden die Rinde der Bäume nie, man ma
noch so fest zusammen ziehen; aber Stricke kann man
auf der bloßen Rinde gebrauchen, sie reiben solche ab, un
schädigen sie.

s Kreuz gehen, fest machen, um an den Wurzeln
mmen sicher zusammen zu halten.
ich werden um den obern Theil der Stämme noch
de voll Stroh, das bis an die Krone reicht, so
n, daß die Aehren in den Aesten stehen; die Halme
en in die Aehren des darunter befindlichen Stro-
ckt und mit einer Weide umbunden.
n nun die Bäume 100 und mehr Stunden weit
erden, so ist es hauptsächlich wegen des öftern
f den Wagen nöthig, daß wenigstens die Wur-
uch wohl der ganze Pack mit Matten eingenäht
— Auf solche Weise gepackt, können die Bäume
hen gut erhalten, und wenn sie bey trockner Wit-
ange auf der Reise seyn sollten, so müssen sie un-
nigemal unterhalb angefeuchtet und in Wasser ge-
den. Der Frost schadet ihnen nur im höchsten
nn die Wurzeln bedeckt, fest in einander gesteckt
oos ausgestopft sind. Wenn das nasse Moos um
n herum wie ein Eisklumpen zusammen gefroren
e man sie nur bis an die Spitzen der Krone in
und lasse sie mit Erde bedeckt, bis es aufthaut;
erden sie nicht leicht verderben.
rgbäume werden entweder eben so gepackt und
e Spitze hinaus mit Stroh eingebunden, auch er-
n Falls mit Matten oder Packtuch eingenäht, oder
und schmale Kisten mit ausgestopftem Moos ge-
Kisten sind der sicherste Transport für Hoch-
wohl wegen Verwahrung gegen alle Beschädi-
auch gegen die Austrocknung der Wurzeln, und
Frost. So können die Bäume in alle Welttheile
werden. Freylich kommt aber auch die Fracht
älfte theurer, als in Emballage.
lt man ausgetrocknete Bäume, deren Rinde
n hat, einzuschrumpfen, so stellt man sie entweder
lang mit den Wurzeln in frisches Wasser, oder
wetter legt man sie in den Regen, oder man gräbt
die Erde. Wenn die Erde trocken ist, so kann
egießen. — Das nöthige Einschlämmen bey
n der Bäume ist hier aber die Hauptsache.
t man einen sehr starken Baum, er sey aus-

getrocknet oder nicht, so umbindet man seines Gede
gen seinen ganzen Stamm bis an die Krone mit
feuchtet dieses oft an, und läßt es bis zum zwey
triebe um Johannis daran. *)

§. 3.

Vom Verstutzen und Beschneiden der zu versetzenden jun an Wurzeln und Aesten.

Ich habe schon oben erinnert, daß man bey de
stutzen der Wurzeln die Methode vieler Kun
nicht nachahmen solle, welche dem jungen Baume
zeln bis aufs Leben wegschneiden, und vorgeben, d
müsse lauter junge Wurzeln ziehen. Vernunft un
rung widerlegen diese schädliche Methode. Wei
tur ihre Geschöpfe so lange wie möglich zu erhalten
schlagen die Bäume zwar an, haben aber ein kün
Wachsthum. Sie treiben bald einige Früchte,
Saftrieb nicht stark genug ist, die Gefäße der
gen so auszudehnen, daß sie in Holzäste sich ver
und doch sollte Letzteres bey einem jungen treibende
seyn, damit er sich zuerst in Holz verstärke und e
großer Baum werde, der nachher desto reichliche
tragen kann. Nach jener Art aber bleiben sie k
schmächtige Bäume, weil sie in der ersten Anlage
ganze Lebenszeit zurückgeschlagen wurden. Man
her dem Baume (wie schon vorhin bey den Ke
chen etwas gezeigt worden ist,) alle seine Wurzeln,

---

*) Bey großen, besonders symmetrischen Anlagen von L
ließe sich, um stets starke Bäume zu unmerklic
füllung einer Lücke vorräthig zu haben,
handlungsart nachahmen, die bey wilden Bäumen
andern auf dem Weissenstein bey Hessen-Cassel üblic
hierzu bestimmten Bäume werden, bey ihrer ersten
aus der Baumschule, an Wurzeln und Krone sehr
ten, damit sie mehrere und feinere Wurzeln austr
dadurch zur zweyten und dritten Versetzung nach 3
4 und 8 Jahren vorbereitet werden, bis sie dann nac
4maliger Versetzung und Verstutzung an Wurzeln
als Lückenbüßer gleich ordentlich, oder zu einer sta
zung an den Ort ihrer Bestimmung kommen.

skräfte sind. Nur bey solchen gebrauche man das
e, die vom Aushocken vorn faserig sind; diese nehme
etwas ab, so daß der Schnitt glatt werde, und das
ige keine Fäulniß erzeuge. Die langen vorlau-
en Wurzeln kann man so weit wegschneiden, daß
it den übrigen Wurzeln einen Kreis bilden. Soll-
aber von den übrigen Wurzeln wenige da seyn, so lasse
dem Baume auch diese möglichst lange. Alle be-
digte Wurzeln müssen bis über den verletzten Theil
eg, weil dieser daselbst sonst Fäulniß verursachen und
Gesunde auch angreifen würde. Von den kleinen zar-
Wurzeln, die vorzüglich die Nahrungssäfte einziehen,
nur so viel weggenommen, als ausgetrocknet, dürr
sonst verdorben ist. Sobald man aber einen wei-
Punkt am Schnitte derselben erblickt, so verkürzt man
icht weiter. Alle Schnitte an den Wurzeln müssen
gens von unten hinauf geschehen, damit der frische Theil
der Erde stehe. Indessen ist bey den Wurzeln mehr auf
geraden Schnitt zu halten; sie verheilen dann eher,
bey dem Rehfußschnitte, und es kann nicht so viele
chtigkeit eindringen.

Ganz anders verhält es sich aber mit dem Ver-
zen der Kronenäste. Dabey muß man ganz un-
mherzig seyn; die schönen Aeste müssen bis auf etliche
en hinweg, *) wenn man einen guten, schönen Baum
hen will. Die Unterlassung dieses Verfahrens hat schon
nche schöne Obstpflanzung in Teutschland verunglückt,
unzählig vielem Obst geschadet. Im ersten Jahre hat
Baum hauptsächlich mit seinen Wurzeln zu thun, und
Kräfte darauf zu verwenden, daß die Wurzeln ver-
en und sich ansaugen. Soll er nun seine Säfte in die
ne schicken, so leidet seine Wurzel darunter sehr; dies
dem Baume lange nach, und aus der Krone wird
nichts rechtes. Denn wenn er jene Aeste vom
behält, so treibt er (zumal bey seinen kümmerli-
Wurzeln) sogleich in Fruchtaugen, da hingegen der

*) Davon ist der Wallnußbaum ausgenommen, welcher seine
Aeste unverstutzt behalten will. Die untauglichen Aeste müssen
ganz weg.

Wuchs in Holzäste schwach ist. Auch wachsen die
Aeste, die man sitzen läßt, waagrecht auf die Seite
Früchte machen sie nachher herunterhängend. Dies
zu ihrer übelgestalteten Krone Veranlassung. Wenn
durch das Hinwegnehmen der alten Zweige die Aes
neuen Sommerschossen gezogen werden, so wachsen
rade in die Höhe und ziehen eine schöne dauerhafte K

Die Anzahl der Augen, welche man einem
versetzten Baume lassen soll, bestimmt sein Alter, und
Wurzeln. Auch das mehr oder minder gute Erdreich
rin er zu stehen kommt, trägt etwas dazu bey. Je
und dicker ein zu versetzender Baum ist, desto schärfer
er beschnitten werden; einen Baum, der schon wied
Früchte getragen, muß man bis auf einige kleine Z
abwerfen, sonst geht er zu Grunde. Bey jungen Bä
läßt man 2, 3 bis 6 Augen stehen, je nachdem die
zeln stark und der Aeste viele oder wenige sind; den
des ausgebildete Auge soll ja einen Ast treiben. — U
gens müssen auch die kleinen und schlechten Aeste ganz hi
und nur Augen an den Hauptästen müssen gelassen we

Junge Bäume, die man vor Winter versetzt, besc
det man nicht eher, als im März; denn sonst drin
Kälte mehr ein, und trocknet die obersten Augen aus.

§. 4.

Nähere Bestimmung der Regeln über das Beschneiden eines versetzten jungen Kronenbaums.

Eigentlich wäre es zwar genug, dem freystehe
der Natur überlassenen Baume die Aeste überhaupt zu
stutzen, damit er sich zuerst in der Wurzel verstärke
dessen wird es keinem Gartenliebhaber gleichgültig
nicht auch bey diesem ersten Beschneiden zugleich die
lage zu einer wohlgebildeten regelmäßigen Krone zu g
und so die Natur gut zu leiten.

Die Krone eines aus der Baumschule ausgehob
und frisch versetzten Baumes hat 2, 3, 4 oder 5 Ha
äste, woraus seine Gestalt gebildet wird und alle a
Aeste und Zweige entstehen. Sind diese Hauptäste
stark und stehen sie so, daß sie gleichsam Strahlen eines
ses bilden, wovon der Stamm der Mittelpunkt ist,

bekommt man den schönsten Baum mit der regelmäßigsten Krone. Wenn aber die Hauptäste nicht so regelmäßig gewachsen sind, so muß man zur Zeit des ersten Beschneidens im Frühjahr bey oder nach dem Aussetzen solche Augen stehen lassen, woraus regelmäßige Aeste zur zierlichen und zugleich nützlichen Anlage der Krone wachsen können.

Hat der junge Baum nur zwey Aeste, so heißt er ein Gabelbaum, und dann gewährt er nicht die vortheilhafteste Anlage. Wenn aber die beyden gabelförmigen Hauptäste nahe am Stamme gesunde Holzaugen haben, woraus starke Zweige gezogen werden können, so wird dadurch der Fehler ungemein verbessert oder fast ganz gehoben; alsdann heißt er kein Gabelbaum mehr. Man schneidet jeden auf 3 oder 4 Augen, je nachdem der Baum und seine Wurzeln gut sind.

Hat der Baum drey Hauptäste, so findet ein gleicher Schnitt statt. Sollte aber einer von diesen drey Hauptästen im Verhältniß gegen die übrigen zu stark stehen, so muß er entweder, wenn es sich thun läßt, durch ein Hölzchen, das man dazwischen sprießt, (wie man es oft bey Zwergbäumen thut,) von seiner allzu geraden und senkrechten Lage abgezwungen werden, oder man bricht die inwendig hineinstehenden Augen hinweg, damit nur die gegen außen oder auf die Seite stehenden Augen regelmäßiger laufende Aeste geben. Ist aber einer von diesen drey Hauptästen schwächer, als die übrigen zwey, so werden dem schwächern Aste wenige Augen gelassen, damit diese Zweige desto stärker, und den andern hervorkommenden Zweigen in der Stärke gleich werden.

Hat der Baum 4 oder 5 Hauptäste, so werden sie nur in dem Falle sämmtlich beybehalten, und auf 3 oder 4 Augen verstutzt, wenn sie gleich stark sind und gut stehen, so daß sie gleiche Entfernung von einander haben, und gleichsam Strahlen eines Zirkels bilden. Sind aber zwey davon zu nahe bey einander, so wird der schwächste Ast oder derjenige, welcher am unregelmäßigsten zu nahe an seinem Nachbar steht, ganz weggenommen. Würde die Lücke zu stark, so läßt man am schwächern sie nur ein oder zwey Augen stehen, die auf die leere Seite hinweisen. — Kleine Zweige und Frucht-

zweige neben der Krone läßt man, wie vorhin ge
keinem Betracht an einem jungen Baume stehen,
ausgesetzt wird; sie werden alle rein hinweggeno

Bey dieser ersten Anlage zur Krone des Ba
man aber auf die Verschiedenheit der
sehen, (wenn es nicht schon vorher in der Baum
schehen ist.) Kern- und Steinobst ist in seinem W
schieden, und selbst die Birnen ziehen eine ande
als die Aepfel. Bey Kirschen, Pflaumen, und
vielen Birnsorten ist es gar kein Fehler, wenn i
nen nur einen Hauptast haben, der gleichsam di
gerung des Schafts ist, und woran oben, (wie b
Tannenbaume) die Aeste als Strahlen herauswach
äusserst seltener Fall ist dieses bey Aepfeln; es ist
Regel seines Wuchses, weil der Apfelbaum
ausgebreitete Krone mit etwas flach liegenden A
det. Denn die Natur will diesen Baum inwen
und luftig haben, wenn er fruchtbar seyn, und
gutes und schmackhaftes Obst tragen soll. Man
her bey dem ersten Beschneiden eines frisch ausgesetz
baums keinen in der Mitte senkrecht st
Ast dulden, sondern ihn ausschneiden; und bey
stutzen der übrigen Aeste bey den Augen muß m
sehen, daß der Baum inwendig luftig bleibe und
Aesten überladen werde.

§. 5.

Vom Setzen eines Baums.

Man sollte weder im Herbst, noch vornämlich
jahr, keinen Baum setzen, ohne ihn einzuschlä
Wer dies thut, wird den Nutzen davon reichlich e
Man glaube nicht, daß, wenn es vor Winter gesch
Baum nachher bey starkem Frost verfrieren könnt
das Einschlämmen bewahrt ihn vielmehr wider d
Was von Wurzeln in der Erde nicht anschließt,
sächlich dem Verfrieren unterworfen, weil so der F
herausgezogen werden kann. Dort kann er sich s
mogenen Wesen mittheilen, ehe die Saftröhren zer
und ehe sich die öhligten und salzigten Theile trenn

Beym Setzen eines Baums kommt erst

die Grube in Betracht, worin der Baum stehen soll. Größe derselben bestimmt das Erdreich. Je fester der n ist, desto größer muß die Grube gemacht werden, dale Wurzeln beym Fortwachsen lockere Erde antreffen. er im Grasboden stehen, so muß die Grube so weit glich seyn, und nachher darf in diesem Umkreise kein s oder Unkraut geduldet werden. Ueberhaupt aber die Grube auch im lockern Boden weiter seyn, als der reis der Wurzeln. Beym Auswerfen der Erde soll man bere Bauerde besonders auf eine Seite werfen, die Erde auf die andere Seite, damit man die bessere Zuschütten an die Wurzeln bey der Hand habe. Sie auch viel tiefer ausgegraben werden, als der Baum soll. Er darf nicht tiefer gesetzt werden, als er in Baumschule gestanden hat. Weil sich aber die Erde setzt, nn man einen Zoll zugeben; im leichten Boden auch Zoll.

Ist die Grube ausgeschöpft, so hebt man zuerst den n so hoch hinein, als er stehen soll, füllt die Grube mit so viel von der obern guten Erde an, daß die zeln darauf stehen können, breitet dann die Wurzeln ntlich aus und legt sie so zurecht, daß keine einwärts gen zu liegen kommen und einen verkehrten Lauf nehmüssen. Wo in der Krone der Wurzeln etwa eine e ist, da zieht man einige von den nächststehenden Wurn dahin, und drückt sie mit etwas Erde fest, damit sie schöne gleiche Krone von Wurzeln bilden. Sind die rzeln in Ordnung gelegt, so wird etwas von der auf Seite gelegten obern guten fein zermalmten Erde sachte und in die Wurzeln geschüttet. Alle Höhlungen zwidenselben werden wohl ausgefüllt. Zugleich wird der etlichemal gerüttelt und gestoßen, damit sich die allenthalben anlege. Ist nun die Wurzel eine halbe hoch mit feiner Erde bedeckt, so wird sie fest ange. Ist aber die Erde sehr feucht, so muß das Antrest geschehen, damit der Baum nicht etwa wie einget werde.

Will man den Baum mit etwas kurzem verwesten ger, der nicht mehr strohig seyn darf, aussteuern, so f er nicht die Wurzeln unmittelbar berühren; er muß

dann auf die angetretene Erde ausgebreitet werden.
darf er den Stamm nicht berühren.

Nun wird die Grube vollends mit der übrigen
handenen Erde nicht blos vollgefüllt, sondern auch
um den Stamm wird ein Hügel von E
ein Fuß hoch in die Rundung, über der Fläche des
bodens aufgehäufelt und in der Mitte zunächst un
Stamm herum wird eine mäßige Vertiefung gemach
mit der Regen nicht ablaufe, sondern die Wurzel befe
Dieser Erdhügel ist für den Winter (ein niedriger
auch im Sommer) den Bäumen überaus zuträglich.
Winter hält er den Frost von den Wurzeln ab, un
wirkt weit besser, als der Mist, daß sich nicht leic
Mäuse dahin ziehen und die Wurzeln oder den un
Theil des Schafts benagen und beschädigen; im So
aber schützt er die Wurzeln gegen das Austrocknen.
sollte diese Hügel bey jedem Baume so wenig weg
als das Einschlämmen.

Soll der Baum eine Richtung gegen die
tagssonne bekommen, so muß es diejenige Sei
Krone seyn, die am schwächsten ist und die wenigsten
hat, damit der milde Einfluß der Sonnenwärme da
rere Ausschläge bewirke und den Baum in Gleichheit
Uebrigens ist es bey einem jungen Baum gleichgültig
welcher Seite er in der Baumschule gegen Mittag g
den hat. Nur bey starken und etwas erwachsenen
men, die schon härteres Holz und mehr ausgebildete
röhren haben, muß man hierauf achten, und die
tagsseite mit einem Ringe von weißer Kreid
zeichnen.

Die Ursache, warum man schon etwas erwa
Bäume nach ihrer alten Lage setzen soll, ist diese: Das
an der Mittagsseite der Bäume ist weniger hart, als
Nordseite derselben, und die Saftröhren auf der Mi
seite sind größer, offener und weniger holzartig, als d
der Mitternachtseite; sie enthalten daher auch mehrere
tigkeiten, und können deswegen da weniger dem Fro
derstehen.

§. 6.

Vom Anpfählen eines Baums.

oll der Baum einen Pfahl bekommen, so muß die-
lich mit dem Baume eingestellt werden, ehe etwas
rauf kommt. Denn wenn man ihn nachher erst
des Hopfeneisens einsetzen wollte, so könnte das
isen leicht einige Wurzeln zerquetschen. Die Pfähle
chenholz sind die dauerhaftesten, noch mehr die
astanienholz. Büchenholz verstockt bald und
zwey, höchstens drey Jahre tauglich; etwas län-
rn die Weißbuchen oder Hainbuchen. Tan-
Pfähle, auch von Weiden, sind noch besser. Kie-
olz ist wegen seiner Fettigkeit noch besser; Kir-
olz besser als Buchen ꝛc.

as Anbinden an die Pfähle hat auch seine
en Regeln. Ist der Baum nicht eingeschlämmt wor-
dürfen die Bänder anfangs noch nicht fest gemacht
, damit der Baum bis zum Setzen der Erde etwas
ken könne. Die Bänder müssen von zähen Wei-
n, oder von starkem Lindenbast; andere verwittern
Am besten ist es, wenn man eine Weide mit Stroh
telt, und dieses zusammen zu einem Seile drehet,
s an die äußere Seite des Pfahls angelegt wird.
führt es dann über das Kreuz durch den Zwischen-
zwischen dem Baume und dem Pfahle, und bindet
dreht es ausserhalb des Baums auf die gewöhnliche
usammen, so daß das eine Ende der Weide zum Zu-
erhalten des Ganzen in den Verband gesteckt wird.
ildet das Band die Figur ∽. Dies hat den Vor-
daß der Baum nicht durch den Pfahl beschädigt wird.
kann es dann auch von Zeit zu Zeit verschieben, um
Rinde des Baums wieder Luft zu machen. Doch müs-
en diese Bänder von Weiden und Stroh jeden Herbst
ert werden; denn wenn sie dürr und mürbe sind und
Sturm sie zerreißt, so zerbricht leicht der ganze Baum.
t man aber den Pfahl ganz an den Baum, so muß
dem Bande nicht nur eine Hand voll Moos unter-
, sondern auch überall am Pfahle, da wo der Baum
, Moos angebracht werden, weil sonst die stete Be-

wegung durch den Wind die Rinde abreibt, und dem Baum heftige Wunden verursacht. — Auch soll jeder Pfahl ei Paar Hände breit in die Kroze reichen.

Aber auch diese Pfahlstütze ist dem Sturmwinde i jeder Lage nicht gewachsen und widerstehend genug. J hohen Lagen, wo der Wind einen besonders starken Zu hat, ist das Anlegen der jungen Bäume ins Ge hänge zwischen zwey Pfähle, fig. 14. Taf. II. oder e was stärkerer Bäume nur mit einem Pfahle, fig. 15., b währter. Weil dann der Schaft bis an die Wurzel sein hinlängliche Elastizität behält und sich etwas nachbiege kann, so leidet er nichts durch den Sturm. Und wen man zu den Banden wohlgedrehete und starke Strohseil nimmt, so fällt auch das schädliche Reiben weg, das be einem an den Schaft gebundenen Pfahle dem Gartenfreund vielen Verdruß macht.

Ein überaus schönes, haltbares und dauerhaftes Ban geben die Riemen von Leder, besonders von weißen Pferdsleder, wie es die Sattler verarbeiten. Sie könne 1 bis 1½ Zoll breit seyn; auch kann der Baum ganz fe an den Pfahl angezogen werden, nachdem man ein Stück chen Hutfilz, um das Reiben zu verhüten, zwischen de Baum und den Pfahl gelegt hatte. Hinten an den Pfah werden die Enden des Riemens über einander gelegt, un mit einem oder zwey kleinen Nägeln angenagelt. So kön nen nach Erforderniß zwey oder drey Bänder angelegt we den. Der stärkste Wind ist nicht vermögend, weder e solches Band zu zerreißen, noch den Baum dadurch zu r ben. Nimmt der Stamm an Dicke zu, so zieht man d Nagel aus, läßt das Band nach, oder legt es weiter u ten oder oben aufs neue an. Diese Riemen halten se lange. Bey ihnen kann weder Schnee noch Glatteis s sammeln, und keine schädliche Insekten können sich da aufhalten, wie bey dem Moosverbande. Um aber die Riemenbefestigen der Bäume an die Pfähle mit den m lichsten Vortheilen zu bewerkstelligen, so kann man sich bey- eines besondern ledernen Riemens bedienen, der e Schnalle hat und mit hinreichenden Zungenlöchern ve hen ist. Mit diesem Riemen schnallt man den Baum ten an den Pfahl fest, und legt zugleich da, wo der Ba

den Pfahl zu liegen kommt, das Stückchen Hut-
hen Baum und Pfahl. Alsdann legt man den zum
estimmten Riemen über oder unter dem Schnal-
an den Stamm und nagelt ihn entweder, wenn
nen übereinandergeht, mit einem Nagel an dem
sammen, oder nagelt jedes Ende des Riemens mit
geln an den Pfahl, (wenn nämlich der Riemen
reinander reichte.) Nun wird der Riemen los-
er hinaufgeschnallt. Hat der Baum noch ein Band
so macht man es noch einmal so. Stämme, die
nd und sich gut an den Pfahl legen, bedürfen nur
zigen solchen Bandes unter der Krone, wo man
auf die Festigkeit des Bandes verlassen kann.
, die nicht gerade und nicht allzu stark sind, kann
am leichtesten gerade machen. Der Aufwand ist
rächtlich, der Riemen, den man immer brauchen
stet wenig, und Filzstücke, die nur eines Thalers
seyn brauchen, kann man viele aus einem alten
eiden. — Hat man Riemen von gefettetem Leder, so
, wenn man sie bisweilen, besonders nach Regen, im-
der mit etwas Unschlitt bestreicht. Statt der ledernen
kann man sich auch der Riemen von Pergament
. Aber die Pergamentriemen halten nur ein Jahr,
sehr dünn sind; starkes Pergament zwey Jahre.

§. 7.

der verschiedenen Jahreszeit, die Bäume zu versetzen.

s Baumes Versetz-Zeit geht an, sobald sein
h verdickt, und dauert so lange, bis er wieder mit
dem Frühlinge in Saftrieb geht, also vom Herbst
Winter hindurch, bis zum Frühjahr. Beschaffen-
Bodens und einige Lokalumstände machen oft das
zen vorzüglicher, als das Versetzen im Frühjahr.
man aber von dem Einschlämmen Gebrauch
so ist es einerley, ob der Baum früh oder spät ein-
ird. Das Versetzen vor Winter in etwas leichtem
und überhaupt auch bey manchem anderen, ist nur
n vorzüglicher, weil der Winter durch seine
Regen, Schnee und Nässe das thut,
onst das Einschlämmen leistet, (aber nicht

so vollkommen.) Die Natur selbst ermahnt
also gleichsam an das Einschlämmen. Die W
zeln gebrauchen Feuchtigkeit, wenn sie sich ansaugen
in ihrem Element, der Erde, sich wohl befinden so
Aber nur bey trockenem Boden kann man gut setzen,
die Erde so behandeln, daß sie sich gehörig an die W
zeln legt. Ohne beygegebenes Wasser, ohne Einschlämm
fehlt also entweder das eine oder das andere.

Bey dem gewöhnlichen Setzen ist der Herbst vor
licher; er ist nöthig bey einem sandigen oder sonst
Natur trockenem Boden, weil die Wurzeln die W
terfeuchtigkeit länger in das Frühjahr hinein genießen
wenn die Erde frisch aufgegraben und aufgelockert w
denn bisweilen ist der März und der Anfang des F
jahrs trocken; bisweilen ist der März noch ein Winte
nat, so daß Winter und Sommer ganz nahe an eina
gränzen.

Wenn Bäume aus entfernter Gegend bey stark
frornem Boden ankommen, so daß sie nicht sogleich
dentlich eingesetzt werden können, so suche man sie we
stens in die Erde einzuschlagen, weil die gefrorne K
doch wohl durch Picken und andere Werkzeuge zu b
ist. Geht es aber auf keine Weise, so bleibt freylich
der Keller übrig. Indessen müssen die Bäume, wen
etwa mit dem Moos stark gefroren wären, erst an e
kalten Orte in ganz kaltes Wasser gestellt werden, und
sammt dem Moos, ohne sie auseinander
packen. So müssen sie allmählig aufthauen. Wenn
Frost ausgezogen ist, und die Bäume von aller Näs
freyt sind, so müssen sie in dem Keller oder Gewölb
lange aufbewahrt werden, bis man wenigstens zu den
wähnten Einschlagen in die Erde kommen kann. Ste
sie zu lange in einem, zumal warmen, Keller, so fa
sie leicht zu treiben an, welches ihnen sehr nachtheilig
— Bringt man sie in die Erde und muß man sie in
zen Gebunden darin aufbewahren, so bedecke man si
daß der Frost nicht bis zu den Wurzeln dringen kann
mögen nun gelegt oder zusammen aufgerichtet gestellt

§. 8.

n der Behandlung und Beschneidung der Kronenbäume bis zu ih-rer zulassenden Tragbarkeit.

Aus dem vorhin (§. 4. dieses Kap.) vom Beschnei-
t eines frischversetzten Kronenbaums Gesagten kann man
n abnehmen, was im Frühlinge des zweyten
ahrs bey diesem Baume durch den Schnitt nachzu-
olen ist. Will der Baum zu dick und zu buschig werden,
schneidet man einige Zweige heraus. Ist ein Ast zu
r unter sich gewachsen, oder zu stark den übrigen vor-
fend ausgetrieben, so verstutzt man ihn, und giebt über-
upt der Krone noch die völlige Richtung. — Frucht-
ichen darf man noch nicht beybehalten; dieses Jahr
uß seine Kraft noch völlig in die Holzäste treiben, damit
desto größer, stärker und dauerhafter werde.

§. 9.

Vom Beschneiden und Ausputzen erwachsener und alter Bäume.

Obgleich die frey stehenden und hochstämmigen Obst-
äume nun keines weitern künstlichen Schnitts bedürfen,
muß man doch alle Jahr früh im März die erwachse-
n und alten Bäume mit dem Gartenmesser und mit der
Baumsäge besuchen, sie von todten, oder schadhaften, oder
schädlichen und unnützen Aesten reinigen, d. h. sie aus-
putzen.

Zweige, welche hie oder da unter der Krone am
Stamme herausgewachsen sind, heißen Räuber; diese
müssen rein weggeschnitten werden, weil sie den Kronästen
den Saft entziehen, und dem Schafte, der glatt und ohne
Aeste seyn muß, die Schönheit rauben. Eine Ausnahme
hievon ist, wenn ein junger Baum fehlerhaft erzogen und
seine Krone bey noch zu schwankem Schaft zu schnell ge-
bildet wäre; da thut man wohl, wenn man, zur Verstär-
kung des Schafts, die unter der Krone hervorkommenden
Zweige noch ein oder zwey Jahre lang schont.

Der verbundene Ast, (wenn zwey Aeste einander
hemmen, oder auf einander liegend gewachsen sind, folglich
in der Bewegung des Windes einander reiben) muß weg;
der schlechteste und unschicklichste davon ins Messer fallen.

Auch der Treibast (der gegen einen andern Ast wächst, denselben in seinem Wuchs hindert und aus seiner rechten Lage treibt) wird weggeschnitten, um dem schicklichsten und bestitehenden Platz zu machen.

Die Wasserschossen, Wasseräste, geile, freche, geradaufschießende starke Zweige, welche kleine weit von einander stehende Augen haben, müssen zwar bey saftigen, guten und gesunden Bäumen bisweilen weggeschnitten werden; doch ist hierbey Ueberlegung und Behutsamkeit nöthig. Denn die Natur treibt diese Aeste meistens zum größten Nutzen, zumal bey alten Bäumen. Wenn man sich der Wasseräste bey alten Bäumen mit Klugheit bedient, so kann man oft einen Baum, der abgängig werden will, verjüngern, und wieder auf viele Jahre tragbar machen. Die Wurzeln eines alten Baums, oder eines solchen, der durch Sturmwinde, durch schlechte Behandlung oder durch sonst einen Unfall an seinen Hauptästen solchen Schaden gelitten haben, daß sie hohl, faul ꝛc. geworden sind, wenden oft ihre äußerste Kraft an, die Wasseräste auszutreiben, besonders da, wo die Aeste aufhören, hohl zu seyn. Wenn man nun einen solchen abgängigen Ast bis an den Wasserast absägt, und dann die Platte mit dem Baumkitte oder dem Forsythschen Baummörtel überdeckt, so bekommt der Stamm wieder neue Kräfte. Wenn der Wasserast seinen Schuß gethan und sein tragbares Alter erreicht hat, (denn er ist anzusehen, wie der treibende Ast eines jungen Baums,) so wird er selbst sehr fruchtbar, und der Baum kann dann noch lange dauern. Auch bey jungen triebsamen und saftvollen Bäumen muß man wichtige Gründe haben, seine Wasserschossen wegzunehmen. Ist ein junger Baum treibend und fruchtbar, so sind die Wasseräste anzusehen als Räuber, welche den fruchtbaren Aesten den Saft entziehen; sie müssen also beseitigt werden. Wenn aber ein Baum fett steht und stark Holz treibt, wenn er wenige Früchte trägt, oder seine Blüthen abwirft, ohne Frucht anzusetzen, so muß man ihm seine Wasserschossen lassen; denn nur diese befördern dann die Fruchtbarkeit; sie ziehen den übermäßigen Saft an sich, der die Gefäße der Fruchtaugen zerreißt, so daß sie in Holzzweige austreiben, oder sie stoßen

angesetzten Früchte meistens gleich in der Blüthe
h zwey Jahren sieht man solche Bäume zur Be-
ng fruchtbringend, und die Wasseräste selbst voll
hren.

an den Bäumen befindliche Moos geht besonders
n Regen sehr rein und gern ab; es wird mit
olzspahne oder einem alten stumpfen Messer rein
, oder, wo man Welschkorn (Türkischen Weizen)
dessen leeren Kolben abgerieben. Alle abge-
e große und kleine Aeste werden weggesägt, die
schossen, die dem Baume Saft entziehen und
sstand machen, werden ausgehauen, alle Sägen-
hiebe werden glatt gemacht, und alle Wunden mit
bedeckt. Vorzüglich muß man nicht versäumen,
bhängende, halbanklebende, alte Rinden vom
und den Aesten abzuscharren, wozu eine Trog-
e man auch in der Mitte etwas eingebogen aus-
m,) sehr bequem ist. Durch diese Reinigung
leich der Baum von einer Menge schädlicher In-
d ihrer Brut befreyt, welche dem Safte, den
, Blüthen und Früchten des Baums oft so un-
htheilig sind.

§. 10.

rderung des Wachsthums junger Bäume durch Begießung der Blätter bey trockener Witterung.

e anhaltend trockene Witterung macht es nicht nur
nöthig, frischgesetzte junge Bäume an ihren Wur-
egießen, sondern man kann diesen Bäumen auch eine
Wohlthat erweisen und ihren Wachsthum nicht we-
rdern, wenn man sie bey trockenem Wetter zuwei-
hren Blättern begießt, und wenn man Abends, so-
Sonne hinweg ist, mit der Gießkanne bey aufge-
Spritzstücke reines Wasser über sie sprengt. Sie
dadurch ungemein erquickt, so daß man sie viel
fortwachsen und gedeihen sieht. Selbst den zwey
jährigen Bäumen bekommt dies überaus gut; die
, wenn sie auch Früchte haben, werden die ange-
[illegible]t und Mühe reichlich bezahlen.

Siebentes Kapitel.

Von Obstgärten, Baumstücken ꝛc. deren Lage, Boden und Verbesserung ihrer Fehler.

§. 1.

Von der Lage eines Obstgartens.

Soll gutes, gesundes und schmackhaftes Obst in einem Baumgarten wachsen, und sollen die Bäume darin selbst groß, gesund und dauerhaft werden und dauerhaft bleiben, so muß seine Lage sonnenreich und luftig seyn; hierin kommt auch der Obstbaum mit dem Weinstocke überein. Die Sonne kocht den süßen und gewürzhaften Saft des Obstes; deswegen ist das Obst in nassen und kalten Sommern wässerig und unschmackhaft. Schon der gegen die Mittagssonne, aussen am Baume frey und luftig hängende Apfel schmeckt gewürzhafter und besser, ist größer und hat eine schönere Röthe, als derjenige, welcher an der entgegengesetzten Seite gepflückt wird. Eine niedrige, tiefe und feuchte Lage, wo die Dünste sich halten, und nicht durch streichende Luft oder auch durch Winde gereinigt und vertrieben werden können, hat auf die Pflanzen und Früchte einen eben so widrigen Einfluß, als auf den thierischen Körper. — Ausserdem macht auch die Sonne die Zweige des Baums reifholziger, erweckt mehrere Fruchtaugen, hält den Anflug des Moos-Saamens von den Bäumen ab, oder entzieht ihnen den Stoff, die Feuchtigkeit zu dem Aufkommen des Mooses, und befördert in allem die Gesundheit des Baumes, und die Menge und Güte seiner Früchte.

§. 2.

Von der nöthigen Beschaffenheit seines Bodens und dessen Zurichtung.

Glücklich und wohlfeil ist die Obstbaumpflanzung, wo der Baumgarten einen von Natur guten und fruchtbaren Boden hat. Eine gute, schwarze, mehr schwere als leichte Gartenerde, oder ein fetter Leimenboden,

es tiefes Erdreich ꝛc. hat große Vorzüge vor ei-
ressenden Sandboden, den man mit Kosten frucht-
und unterhalten muß. In jenen Boden kann
mehrere Arten von Obstbäumen, mit größerem
von längerer Dauer pflanzen als in diesen. Die
n Arten Bäume verlangen zwar verschiedene
einem mergelartigen Boden aber, welcher schon
Steinen vermischt ist, thun alle Arten gut. In
Boden muß man solche Obstarten ziehen, die
isten vertragen können. Aepfelbäume lie-
uten, frischen Grund, einen fetten Leimenbo-
lboden ꝛc. Birnbäume nehmen mit geringe-
ch vorlieb, erfordern aber einen tiefern Boden.
nbäume gedeihen am besten in guter, leichter,
de; Kirschbäume in trockenem Lande, gu-
oden ꝛc. Torfartiger, sumpfiger, nasser Boden
lechtes Obst und kränkliche Bäume. Ganz stei-
ie unfruchtbarer Flugsandboden taugt gar nichts.
aber ja keine junge Bäume in ein schlechtes Erd-
die in einem bessern Lande aufgezogen waren,
ts einer Baumschule sind, wo sie mit Mistdünger
ie Höhe getrieben oder sonst verzärtelt wurden,
e daselbst einen wahren Sandboden hatten.
Grasboden gedeihen die Bäume nur halb so
ie auch die Früchte die Güte und Schönheit nicht
lten, als in einem gebauten Lande. Wie man
en Boden zu einem recht guten Obstgarten an-
n, ist der Hauptsache nach oben Kap. 3. §. 2.
ung des Grasbodens zur Baumschule gemeldet.
ich darüber noch erwähnen, daß man in Anse-
Mistdüngers nun nicht mehr so gebundene Hände
ey der Baumschule. Jetzt werden die Bäume
verzärtelt, vielmehr erfordert ihr gleichsam her-
s männliches Alter und ihre anfangende Trag-
hrere Nahrungstheile. Indessen darf man den
ger und zwar Rindviehmist bey den
men nie anders, als mit Vorsicht und mit
eit anwenden. *) Er muß fast vermodert seyn,

ng und Aufmerksamkeit nöthigt mich, von den aller-

und darf nie in Uebermaaß untermischt werden, wo mehr oder minder fette Erdreich den Ausschlag gi aber Kirschbäume hin zu stehen kommen sollen. eller animalische Dünger wegbleiben, weil diese Art durchaus keinen Dünger von vielen öhligten Thei tragen können, sondern davon brandig werden.

Will man ein Stück Land oder einen Garte rin alte Bäume gestanden, mit jungen frisch besetzen, so muß man dieses erst nach tiefer bung und reichlicher Düngung (wobey auch dur Schlamm- und Sumpferde, wenn man sie habe Gassenerde ꝛc. gut anzuwenden ist,) etliche Jahre Kraut- oder Wurzelgewächsen bebauen, damit d Jahre hindurch ausgesogenen Nahrungstheile erse der untere und obere Boden fruchtbar werde.

§. 3.

Von Verbesserung des fehlerhaften Erdreichs.

Wir müssen zu unsern Baumpflanzungen den freylich wohl nehmen, wie wir ihn in der Erdlage Gegend finden; wir können aber doch die Fehl Erdreichs sehr verbessern, theils durch fleiß

---

* meisten neuern Gartenschriftstellern, die allen und jel malischen Dünger von den Bäumen entfernt wi ien, etwas abzuweichen. Wendet man ihn bey etwa Bäumen, und zwar als vermoderten oder sogenan ten Dung, wobey kein Stroh mehr befindlich, der scharfen hitzigen Theile nicht mehr besitzt, am liebst mist, welcher der kühlendste ist, mit Sparsamkeit die Saftgefäße der Bäume nicht mit Nahrungstheilen laden, und gleichsam ihn auszuspannen, bey einem Pflanzennahrung, Salz und Oehle nöthig hat, so fin in seiner Natur und in der Erfahrung nicht nur unschäd dern sogar vortheilhaft und eher zum Ziel führend, al getabilischen Dünger, der dieselben Nahrungsth reicht, aber nur im halben Maaße. Selbst der wür verewigte Hirschfeld konnte ihn nicht verwerfen, den vegetabilischen und Erdendünger vorzüglich begü hat auch in so fern Recht, als man in diesem nicht zu in jenem aber leicht das Ziel überschreiten kann.

arbeiten, theils durch Düngung, theils durch Vermischung mit anderer Erdart.

Der Sandboden ist an sich sehr unfruchtbar. Der Regen löst von seinen magern Steinchen nichts auf, das Wasser läuft geschwinde durch, und der Boden wird sogleich wieder trocken; bey anhaltender Hitze und Dürre trocknet er ganz aus, und den Wurzeln der Pflanzen entgeht die Nahrung. Eine überaus gute Verbesserung dieses dürren und ...gen Bodens ist der Rasen, den man abschälen und womit man das Land überführen muß. Bleibt er den Winter über liegen, so wird er durch den Frost, Schnee und Regen mürbe, und wenn er im folgenden Frühjahre untergehackt, wenn der Boden oft mit dem Karst durchgearbeitet wird, so giebt er demselben mehrere Festigkeit, Kühlung und Dung. Auch die Leimenerde thut gute Dienste; nicht weniger der Teichschlamm; wenn dieser auf Haufen geschöpft, durch Frost und Luft von seinen ...n Theilen gereinigt, und dann auf das Sandfeld geführt ...d. Wittert er da aus, und wird er dann untergegraben ...r untergepflügt, so macht er den dürresten Sandboden ...tbar. — Der Anbau der Rüben und anderer ...zelgewächse bereichert auch den Boden, und mindert ... Hitze, zumal wenn sie in ihrem vollen Safte unterge- ... werden.

Der kalkichte leichte Boden, auch der dazu ge- ... Gypsboden, dem nahrhafte öhligte Theile fehlen, ...esonders durch Teichschlamm, durch Thon und Mist ausnehmend verbessert.

...as thonigte Erdreich hat zwar Fettigkeit ge- ...er bey nasser Witterung ist es zähe und klotig, bey ... Wetter fest und steinhart; es bekommt dann Risse. ...Vermischung mit locker machenden Erdarten aber, ...h durch Mergel, der ohnehin, wie schon oben ... für die Bäume der zweckmäßigste und beste Dün- ...wird es leichter und lockerer gemacht. Da näm- ...Mergel eine aus Kalk und Leimen bestehende Erd- ... hebt der Kalk die Zähigkeit und vermindert die Feuchtigkeit; wozu die fleißige Bearbeitung des ...el Gutes beyträgt. Den Mergel findet man ...n lettigten Feldern, wo er sich auf der Ober-

fläche hie und da weißgrau, dunkelgrau oder rothgelb sehe läßt. Man findet ihn an Plätzen, wo die Erde zart, fe tig oder glatt wie Seife anzufühlen ist. Auch in sumpfig ten und schlammigten, mit Moos bedeckten, in heißen Som mern ausgetrockneten Gegenden trifft man ihn an. Ma erkennt den Mergel nicht blos an seinem fettigten, seifig ten Anfühlen, sondern auch an seinem Aufbrausen, wen man Essig darauf schüttet; je mehr er aufbraußt, desto meh Kalk hat er.

Die Moor- oder Torferde befindet sich nur i Gründen, wo das Wasser keinen Abfluß hat; in solche nassen und tiefen Lagen und Böden taugt gar keine Obst pflanzung. Uebrigens ist sie zwar locker und fett und au vermoderten Gewächsen entstanden; sie ist aber doch ein unfruchtbare, feuchte, scharfe und saure Gewächserde; i kann nur durch Austrocknung mittelst Gräben, durch Ka und Leimen, vorzüglich aber durch Kalkmergel, d die Säure wegnimmt, und durch fleißigen Bau, geholf werden.

§. 4.

Von der Unterhaltung und Besserung der Baumgärten und Bau stücke rc.

Den guten Bau und die Behackung der Bau gärten nebst der nöthigen Düngung unterhält man oh besondere Kosten für die Bäume, wenn man das Land t ter denselben zu allerhand Küchen- und Wurzelgewäch benutzt. Auch bey den Baumstücken, den mit Bäum besetzten Aeckern und Fruchtfeldern genießen durch de Bestellung mit Getreidefrüchten, Futterkräutern, Wur gewächsen u. dgl., die Bäume Bau und Besserung zugl mit. Vornehmlich gerathen die weißen oder sogenann Viehkartoffeln ganz gut unter den Bäumen. Auch rother teutscher Klee ist den Bäumen nicht nachtheilig, weil ihm bekannt ist, daß er den Boden verbessert, und mit nen Wurzeln und Blättern dünget, wenn er anders n zum Saamentragen darauf gelassen, sondern im zwe Jahre mit den Stoppeln umgepflügt wird. Er trägt d schwerere Frucht, als ein Brachacker, der frisch be

ſt. Luzerner oder ewiger Klee taugt abe
Bäume, weil er ſehr tief wurzelt.
lbäume, die im Grasboden ſtehen, müſ
Fuß breit um dem Stamme umgraben, und
2 Fuß weit vom Stamme entfernt, mit
zen Rindsmiſt, durchfrorner Gaſſenerde,
ꝛc. oder durch den Aufguß von vergohrne
n Miſtpfuhl bedüngt, auch im Frühjahr um
s Baums herum mit Rüben, Unterkohlra
anzt und im Herbſt zur Verweſung und
rgegraben werden.

§. 5.

Anlage der auszuſetzenden Bäume, ſowohl in Hinſicht der
metrie als des Vortheils für die beſondern Obſtarten.

neuer Beſetzung eines Baumgartens iſt es der
und Schönheit gemäß, die Bäume in Rei-
bringen, damit das Auge allenthalben eine Allee
ſehe. Die Reihen müſſen aber auch ſo gerichtet
daß die Mittagsſonne durch ſie hin falle, wenn
Garten nicht gerade gegen Mittag läge. Ueber-
man die verſchiedenen Gattungen von Obſtbäu-
en Reihen entweder ſo ordnen, daß ein nicht groß
er Baum dem andern mit einer großen ausgebrei-
ne verſehenen Raum läßt, (welches beſonders bey
tzung in das Quinkunx oder in verſchobenen Rei-
beobachten iſt;) oder daß bey einer andern Ein-
etwa bey Reihen in geraden Alleen, doch kein
m andern Sonne und Luft entziehen darf. Die hoch-
n dürfen die niedrigen nicht überſchatten, das be-
Steigen und Fallen in der Höhe der Baumkronen
Luft und den Strahlen der Sonne einen freyen
zu allen Bäumen gewähren. Wenn z. B. nach
fig. 16. die Eintheilung ſo gemacht wird, daß eine
rnbäume in der Mitte, dann auf jeder Seite eine
pfelbäume, daneben eine Reihe Pflaumen- oder
ume (ſaure, oder ſonſt nicht ſo hoch wachſende Süß-
) hernach wieder Aepfel, dann Birnen, dann Pflau-
ſofort zu ſtehen kommen; ſo kann der Wind über-
ſtreichen und die Sonne auf alle Einfluß ha-

ben, weil die Pflaumen und Sauerkirschen niedriger wac
sen, als Aepfelbäume, und die Aepfelbäume niedriger, a
die Birnbäume, nach fig. 17. — Was die Wallnu
bäume, Speierlinge und süßen Kastanien in Bau
gärten betrifft, so dürfen diese schlechterdings nur gegen d
Abendseite (rechter Hand, wenn man gegen Mittag hinsieht
nach dem Zaune hin gepflanzt werden, damit sie nicht d
andern Bäume überschatten, und nicht Sonne und Lu
hemmen. Sonst gehören die Wallnußbäume und Spe
erlinge an Wege und Straßen, wo sie nicht viel v
dämmen können, und Kastanien gehören an Berge od
an Waldungen, oder an die äußern Seiten des Baumga
tens zum Schutz wider Wind und Kälte.

Die hochstämmigen Bäume werden entweder in g
raden Alleen gesetzt, so daß jedesmal vier Bäume e
rechtwinkliches Viereck vorstellen, nach fig. 18. Taf. I
oder man verpflanzt sie ins Verband oder ins Quin
kunx, wie es die Gärtner nennen, nach fig. 19., so d
immer ein Baum in der nächsten Linie gerade in der Mit
von zwey andern seiner benachbarten Linien zu stehen komm
also drey derselben einen gleichseitigen Triangel vorstelle
Diese Methode ist die beste, weil sie oben den Bäum
mehreren und gleichern Raum giebt. — Bey solchen v
schobenen Reihen zeigt sich auch dem Auge, wo es hin
sieht und wo man eintritt, allenthalben eine Allee, welch
aber bey den geraden und im Kreuz sich durchschneide
den Reihen nicht statt findet.

Will man aber einen Obstgarten blos zu hochstämm
gen Bäumen anlegen, und keine sonstige Gewächse und Pfla
zen darunter ziehen, dabey zugleich den ganzen Raum d
Gartens möglichst benutzen, ohne jedoch die Bäume zu i
rem oder ihrer Früchte Nachtheil allzu enge zu setzen, a
für das Auge die angenehmste Symmetrie beobachten,
stecke man die Horizontalreihen a b Taf. II. fig. 19. v
Abend gegen Morgen 25 Fuß Rheinl. von einander a
die Perpendikulärreihen aber, welche von Mitternacht
gen Mittag laufen, von c bis d 28 Fuß von einander e
fernt, so, daß sie die Horizontalreihen in der Mitte dur
schneiden. Jeder Baum kommt also nach den Horizont
reihen 28 Fuß weit von dem andern abzustehen; nach

[illegible] nur 25 Fuß. Die Horizontalreihen, wo die Bäume zu stehen kommen, werden bey Anlage des [illegible] in Gräben zu 3 Fuß tief und 6 bis 8 Fuß breit [illegible]worfen, damit sowohl die Erde lockerer, als auch [illegible] schlechtere Erde mit der obern vermischt und für [illegible] der Bäume treibender werde. War es ein [illegible], so wird der Rasen vorher abgestochen und un[illegible] die Gräben gelegt. Kommt von unten allzu viel [illegible] Erde an's Licht, so bereichert man sie mit altem [illegible] Rindviehdünger oder mit einer für den Boden [illegible] verbessernden Erde; hat man aber Mergel [illegible], so braucht man sonst keinen Dünger, weil [illegible] wie schon gezeigt, für alle Arten Obstbäume der [illegible] von der Welt ist.

[illegible] Besetzung der abgestochenen Punkte, für die [illegible] Bäume wählt man zum Nachbar eines großwach[illegible] Baums mit einer ausgebreiteten Krone einen sol[illegible] jeder Seite, der einen schwächern Trieb, eine klei[illegible] pyramidenförmige Krone bildet, dies mag nun [illegible] oder Kernobst von einem gemäßigten Triebe [illegible] (Kirschen, Aprikosen, Mandeln rc. gebe man [illegible] vorn gegen Mittag zu, weil sie die meiste Hitze [illegible] nöthig haben.)

[illegible] fürchte nicht die Bäume wären zu nahe bey ein[illegible] übige kluge Eintheilung und Ordnung, wird viel[illegible] reiche Vermehrung des Ertrags von Obstfrüch[illegible] wenigstens auf eine geraume Zeit bewirken. Der Raum [illegible] Fuß zwischen jedem Obstbaume in den Horizontal[illegible] verstattet, einen Kugelbaum von 4½ bis 5 Fuß [illegible] dazwischen zu setzen und so lange die Früchte [illegible] erndten, bis die Hauptbäume groß geworden sind. [illegible] werden dann ohngefähr innerhalb 20 Jahren ihren [illegible] reichlich bezahlt haben, vornehmlich wenn man dazu [illegible] Steinobst die so fruchtbare und treffliche gelbe [illegible] und unter dem Kernobst den englischen Gold[illegible] wählt. Beyde machen, weil sie sogleich im zwey[illegible] auf Frucht treiben, einen sehr gemäßigten Trieb, [illegible] bey einem jährlichen leichten Schnitt in der schön[illegible] erhalten, und werden ihre Nachbarn auch

wohl nach 20 Jahren so wenig hindern, daß man sie ni
herauszuwerfen braucht.

§. 6.

Vom Abstande der Bäume von einander und der Schädlichkeit
allzu engen Setzens auf Baumstücken oder auf mit Bäumen bese
Aeckern.

Oft begeht man den großen Fehler, daß man
Obstbäume allzu enge zusammensetzt und so
einander pfropft, daß keiner seine völlige Größe erlang
auch nach seiner Natur sich nicht gehörig ausbreiten ka
Man schadet sich dadurch, die überflüssig ausgesetzten Bäu
unberechnet, auf drey Seiten: 1) Werden die Obstfrüch
denen Luft und Sonne benommen ist, kleiner, ungefär
unschmackhaft und zu allem Gebrauch schlechter; 2) g
es verzärtelte, kränkliche, mit Moos bewachsene, fehle
hafte Bäume; und 3) kann man wenigere und schle
tere Gewächse unter den Bäumen erziehen. — Aller d
ser Schaden entsteht nicht nur durch die Hemmung u
Zurückhaltung der Sonnenstrahlen und der Bewegung d
Luft durch die gedrängt stehenden Bäume, sondern a
durch die starken Ausdünstungen ihrer überflüssig
Feuchtigkeiten, welche bey manchen so stark sind, daß v
100 Theilen kaum 5 Theile zurückbleiben. Wir empfinden di
nicht blos im Schatten der Bäume, der hauptsächlich d
wegen so kühl ist, sondern wir sehen es auch an den vie
Nebeln, womit die waldigten Gegenden fast stets bed
sind. Deswegen sind auch die waldigten Länder ungesu
und viele wurden nach Ausrottung der Wälder gesund
macht. Besonders nachtheilig wirken die Ausdünstu
eines Baums auf Pflanzen und Gewächse, und auch
solche Bäume, die mit ihm nicht einerley Natur haben.
auffallender Beweis ist die Beobachtung an einem Wei
baume. Wenn dieser an eine belaubte Erle gepflanzt w
so verdorrt entweder die Weide, oder sie reißt sich i
rem Wuchs mit der größten Gewalt von der Erle
Manche Bäume haben eine besondere schädliche Aus
stung. So ist z. B. die des Nußbaums narkotisch
betäubend; es ist ungesund, unter seinem Schatten zu s

ine schädliche Ausdünstung nimmt man auch an
wächsen wahr, die sein Schatten erreicht.
Baumgarten soll der Abstand der Reihen
Bäume von einander, wenn man unter ihnen noch
anzen will, nicht unter 35 Rheinl. Fuß Raum
der haben. Ist dieser Raum auch für die Pflau-
Sauerkirschen etwas überflüssig, so kommt doch
h freyer zustreichende Luft und Sonne den Aepfel-
bäumen desto besser zu statten, so wie den unter ih-
den Gewächsen.
rigens gehört einem Apfel- oder Birnbaume
ausgebreitete Krone macht,) bey der Eintheilung
gehenden §., 32 Fuß Rheinl. Abstand von einan-
n Pflaumen-, Sauerkirschen-, Mandel-, Pfir-
prikosenbaume ꝛc. 20 Fuß; Süßkirschen,
ingen, 35 Fuß; Nußbäumen, süßen Ka-
40 Fuß.
Aeckern und Fruchtfeldern oder sogenannten
ücken hingegen soll man jedem Apfel- und
ume, die gewöhnlich darauf gesetzt werden, nie
bis 50 Fuß Abstand geben; denn so erhält man
le, und der Ertrag an Menge und Größe der
hte ist desto reichlicher.

§. 7.

von der Regel des symmetrischen Setzens der Obstbäume
hen Anlagen, und der in denselben als halb wild behandel-
ten veredelten Obststämmchen.

e Liebhaber englischer Anlagen dürfen sich in-
rch die angepriesenen symmetrischen Reihenpflan-
der Obstbäume in den Baumgärten, die da gewiß
t großen Vorzüge haben, nicht abhalten lassen, bey
hönen Anlagen auch den Nutzen mit dem Vergnü-
vereinigen und davon die Obstbäume nicht ausschlie-
lich zu unsymmetrischen Anlagen, und vorzüglich zu
freystehenden Gruppen, wo höchstens nur die mitt-
t und Sonne entbehren, lassen sich jene verzieren-
nutzbaren Obstbäume vortrefflich gebrauchen. Es
ings sehr überraschend und vergnügend, wenn man
ößt auf eine solche Gruppe Obstbäume mit schönen

Früchten stößt. Wie angenehm und ergötzend ist es, wenn man mitten unter wilden Gesträuchen auch eine Gruppe vermischter Obstbäume von Pfirschen, Mandeln, Aepfeln, Birnen, Pflaumen, Quitten, Mispeln ꝛc. mit tausend Früchten erblickt, umgeben mit Buissons und Zwerghecken von Goldpeppins, ächten Goldrenetten, Fenouillets ꝛc. (auf Paradiesäpfelstämmchen veredelt und von nur drey Fuß Höhe,) deren Früchte, wie gediegenes Gold glänzend, sich drängen! Man glaubt da in ein irdisches Paradies versetzt zu seyn.

Es sind mir sogar englische Anlagen bekannt, wo man statt der exotischen Hölzer lauter Obstbäume von allen Sorten des feinsten Tafelobstes, theils auf Kernstämme, theils auf Paradiesäpfel- und Quittenstämme veredelt, meistens als wildwachsend mit gutem Erfolg pflanzt, welches eine lebendige Pomologie darstellt. Jede Sorte Obstes ist mit einer blechenen Nummer an einem Kupferdrathe unbemerkt behängt.

§. 8.

Einen sehr guten und dauerhaften lebendigen Zaun um einen Obstgarten oder um eine Baumschule zu pflanzen.

Unter der Menge von lebendigen Zäunen hat selten einer die Beschaffenheit, daß dadurch ein Hase zu schlüpfen ausser Stande wäre. Nur der Weißdorn (Crataegus Oxyacantha) ist dazu das beste Material. Diese stachlichte Staude mit ihren stachelbeerartigen, dreylappigen Blättern, runden, rosenblattartigen hellweißen Blüthen, und rothen, länglichen, mehligten Beeren ist bekannt. Zu einem Zaune von 400 Fuß Länge gebraucht man 800 junge Weißdornsetzlinge, weil jeder einen halben Fuß von einander gesetzt werden muß. Diese Setzlinge können Fingers dick, Daumens dick oder auch noch dicker seyn, wenn nur die Wurzel gut ist. Sie werden im Frühjahr oder besser im Herbst gesetzt, und jeder Setzling wird auf einen halben Fuß abgestumpft. Zwischen jedem wird ein Pfahl von etwa drey Fuß Höhe gesteckt, um die Schenkel der wachsenden Weißdornen ordentlich daran zu binden. Es können geringe Pfähle seyn, weil sie doch in drey bis vier Jahren wieder wegkommen. Will man aber auch diese Kosten

wenden, so müssen die Seitentriebe und S[illegible]
Folge kreuzweis an und über einander g[illegible]
Nur im ersten Sommer läßt man sie ruh[illegible]
Herbst aber oder im Frühjahr werden sän[illegible]
bis auf einen Finger lang mit allem, was [illegible] ge-
haben, von der Erde weggeschnitten; nur [illegible] oder
ngen brauchen unten stehen zu bleiben. [illegible] dann
erst, wenn sie eingewurzelt sind, starke Triebe
ige Schenkel. Das folgende Jahr im Herbst oder
bindet man die Schenkel an die Pfähle, oder in
ung derselben an einander; man zieht jeden etwas
it er stärker werde und wieder stärkere Zweige
Was vorn oder hinten von Zweigen steht, wird weg-
n, damit der Zaun desto dichter und die Schenkel
erden. Das dritte Jahr werden die neuverwach-
eige wieder rechts und links angebunden, und in
geflochten, damit keine Lücke entstehe und alles dicht
; hierauf zieht man alle diese angebundenen Zweige
s ein und stumpft sie vorn etwas ab. Und so fährt
Jahre fort, je nachdem man den Hag hoch zie-
Nach drey Jahren kann man die Pfähle auszie-
verbrennen. Wenn der Zaun seine Höhe erreicht
kann man ihn mit der Zaunscheere oder mit einer
ppe behacken. Sowohl hierbey, als bey dem er-
uchs und Beschneiden muß man darauf sehen, daß
n nicht dichter als einen halben Fuß dick werde.
wird er so dicht und eng verwachsen, daß fast kein
indurch fliegen kann.
ll man einen solchen Hag verschönern, und davon
ndelsnutzen ziehen, so kann man hin und wieder
messenen Distanzen einen Stock Saurach oder
dorn, Berberizenstrauch (Berberis vulga-
n.) dazwischen oder daran pflanzen, weil dessen
othe, länglichte, säuerliche Beeren in den Apothe-
von den Zuckerbäckern sehr gesucht und geschätzt
Man darf sie aber zu dieser Absicht entweder gar
schneiden, oder nur das eine Jahr auf dieser, das
ahr auf jener Seite, weil die Blüthen an den äußern
der Zweige hervorkommen.
n muß man die jungen Bäume im Obstgarten

jährlich, bis dieser gut umzäunt oder sonst zuverlässig v
wahrt ist, mit Stroh oder mit Dornen umbinden, um d
Hasen, welche oft beinsdicke Bäume, zumal Aepfelbäum
benagen, davon abzuhalten.

Achtes Kapitel.

Von den Krankheiten der Bäume, und ihrer Ku

§. 1.

Von dem Brande und dem Krebs der Bäume.

Der **Brand** und der **Krebs** an den Bäumen, den d
Gartenschriftsteller gewöhnlich für zweierley Krankhei
angeben, ist eine und dieselbe Krankheit; der **Krebs**
nur eine Verlängerung des Brandes. Oft stirbt der Ba
in kurzer Zeit dadurch ab, oft aber dauert dies Jahr u
Tag, auch wohl 8 bis 10 Jahre. Während dieser Z
greift das Uebel wie ein langsamer Krebs um sich, d
Rinde stirbt immer mehr ab, springt los und das Holz wi
dürr. So wird es **Brand** genennt, weil das Holz schwa
und wie verbrannt aussieht. Alle Obstbäume sind die
Krankheit unterworfen; bey dem Steinobst heißt sie d
Gummi- oder Harzfluß. Der **Grund des U
bels** ist jedesmal eine Ergießung des Safts in verletzt
oder zersprengten Saftröhren, wodurch Stockungen in d
Röhren entstehen. Daß die Verrichtung des Saftumla
gestört wird, zeigt der Harzfluß deutlich.

Gewöhnlich macht diese Krankheit den Aepfel- u
Birnbäumen den Garaus; viele tausend werden du
den fetten und hitzigen **Mistdünger** in diese Krankh
gejagt. Der gährende Saft zersprengt an einigen Ort
die Saftröhren, und ergießt sich zwischen die Rinde u
das Holz, die sich dadurch von einander absondern. D
Saft verdirbt immer mehr, wird ätzender und frißt um si
wie ein Eiter, dessen Schärfe die benachbarten Theile a
steckt; daher auch der Name **Krebs**. *)

---

*) Die **Düngungen der Obstbäume** lassen sich sämmtlich n

Dieselbe Krankheit rührt ferner her von Quetschungen und Beschädigungen, wodurch die Saftgefäße zerrissen werden, und der Saft sich eben so wie dort ergießt. So muß wohl Holz verdorben und Rinde angegriffen werden. Sie kommt auch vielfältig her vom Zerfrieren im Winter, wo die Saftröhren so gesprengt werden, daß sich beym schnellen Aufthauen der verdickte Saft auch zwischen Rinde und Holz ergießt. Endlich entstehet er von den sogenannten Schrotwürmern, wovon weiterhin Kap. 9. §. 4. mehr wird gesagt werden.

Die Kur ist folgende: Befindet sich die Krankheit an den Aesten, so werden diese bis auf einen gesunden Theil weggeschnitten, und dann wird der Baumkitt aufgelegt. Ist der Stamm angegriffen, so wird die Rinde bis auf gesunde Theile weggeschnitten und alles mit dem Baumkitt verschmiert. Ist der Baum alt und das Holz stark faulig, so wird das Schadhafte ausgemeißelt, das Loch aber entweder mit dem Forsythischen oder mit folgendem Baummörtel ausgestopft. Man löscht frischen Kalk mit frischem Rindsmist, und mengt etwas Leimen (Lehm) darunter. Die ausgeschnittene Rinde aber wird mit dem Baumkitte belegt.

---

folgendem Maaßstabe beurtheilen: Keinem Obstbaume sind stark öhligte oder fette Dünger dienlich, weder für seine Gesundheit, noch für seine Früchte. Seiner Natur nach, gehören mehr salpetrigte oder salzigte Theile zu seiner Fruchtbarkeit. Das zeigt schon sein ganzer Bau, weil ihn die Natur unter allen Pflanzen am höchsten in die Luft gesetzt hat. Sie hat auch viele Millionen Poren und Mündungen in seine Blätter und Rinden gebracht, um die salpetrigten Theile aus der Luft einzufangen. Aus demselben Grunde werden auch seine Früchte auffallend schmackhafter und besser, da, wo er in einem mergelartigen, etwas salzigen Boden steht, als in einem öhligfetten, schwarzen oder gedüngten Erdreiche. Man muß daher den Mistdünger (den man ohnehin nie anders als verweset anwenden darf,) sparsam und sehr kärglich mit seiner Erde vermischen. Selbst Aepfelbäume, die sonst einen frischen guten Boden lieben, sind sehr empfindlich auf öhligtem Dünger, sie bekommen durch Uebermaaß leicht den Brand; Birnbäume vertragen ihn noch weniger; Kirschenbäume gar keinen; am meisten kann der Pflaumenbaum vertragen.

§. 2.

Von dem Gummi- oder Harzfluß des Steinobstes.

Unter dem Steinobst ist der Aprikosenbaum Harzausfluß vorzüglich ausgesetzt, weil er einen stärkern Safttrieb als der Kirschbaum hat. Er macht die erwähnte Krankheit des Brandes aus, wird von chen Ursachen, besondnrs dem unzeitigen Schneiden Steinobstbäume, dem Mistdünger, der dieser Art Bä am allergefährlichsten ist, von Verwundungen durch mach der Witterung rc. erzeugt; auch die Kurar hier dieselbe. Indessen ist der Brand dem Steinobst licher, als dem Kernobst.

Wenn sich bey Aprikosen-, Pfirschen- und Ma bäumen der Gummifluß zeigt, oder auch bisweilen an denselben plötzlich welk werden, so liegt sehr häufi Ursache davon in dem aus den Wurzeln allzu heftig dringenden Safte des Grundstammes, welchen die en der durch Fruchtbarkeit erschöpften, oder durch Frost drückten oder sonst beschädigten Aeste nicht fassen und theilen können.

§. 3.

Vom Aussatze oder der Räude.

Der Aussatz oder die Räude äußert sich zu len bey jungen Bäumen des Kernobstes; die Rinde dann rusig und schieffrig, der Baum steht im Wachst still, und kränkelt. Die Krankheit entsteht durch eine rung des Saftlaufs, besonders auch bey moosigten Bäu die deshalb auch oft aussätzig genannt werden. schabt die äußere schiefrige Rinde so viel wie möglich aber ohne Verletzung der grünen. Ist der Baum noch j so muß der Schaft oft mit frischem Wasser mittelst Lumpens abgewaschen und abgerieben werden. Ist der Baum schon stark und von etwa 8 oder 9 Jah so wird, nach vorhergegangenem Abwaschen und Sch der abgekratzten Rinde, der Schaft mit Baumkitt überschmiert.

§. 4.

Vom Moos.

[Da]s Moos, wovon die gelbe und grauweiße Kruste, [a]n den Rinden sieht, das schlimmste ist, entsteht von der Beschaffenheit des Erdreichs und von ei[ner mo]ßigten und feuchten Lage. Es besteht aus wirkli[ch]en Pflanzen, deren ausserordentlich feiner Saame [in] Kapseln eingeschlossen ist; diese Kapseln geöffnet, [den] Saamen vom Winde fortführen. Alsdann setzt [der S]aamen in den Ritzen und Unebenheiten der Rinde [fa]ßt daselbst Wurzel, und ernährt sich auf Kosten [des Baum]s, wie der Schimmel am Brode. Das Moos [entzieht d]aher dem Baume viele Kräfte, so daß viele Aeste [abster]ben, hindert seine Ausdünstung und die natürliche [Bewegun]g seines Safts, und bringt also Stockungen zu[wege, wo]von der Aussatz entsteht, die äußere Rinde ver[dirbt un]d endlich die Auflösung der frischen Theile erfolgt. [Der Sch]aden dringt immer tiefer. Auch giebt er aller[ley schä]dlichen Insekten einen nachtheiligen Aufenthalt. [Man mu]ß daher das Moos fleißig abkratzen, und sauber [halten], wodurch zugleich sein Saame ersäuft, die Wur[zel zerst]ört, und der Baum erfrischt und erquickt wird. [Ist aber] der Baum durch dasselbe schon räudig oder aus[gezehrt w]orden, so verfährt man nach der im vorigen §. [beschrieb]nen Art.

§. 5.

[Kränklic]hkeit eines jungen erwachsenen Baumes, ohne zu wissen, woher?

[Bis]weilen trauert ein junger Baum, ohne daß man [ausfindig] machen kann, woher diese Kränklichkeit rührt. [Wenn ni]cht etwa eine Maus die Wurzeln zernagt hat, so [kan]n solche Bäume sehr oft dadurch wieder gesund [mac]h machen, daß man 8 Tage lang täglich einmal [den St]amm und ihre Aeste mit frischem Wasser abwäscht. [Dieß i]st vorzüglich bey Hitze und Trockniß ein treffliches [Mittel f]ür kränkelnde Bäume.

§. 6.

Einem alten schwächlichen Baume aufzuhelfen.

Ist der Stamm eines alten schwächlichen B
mes noch ganz und ohne Hauptgebrechen, so wird
vielfältig dadurch wieder aufgeholfen und er wird g
sam wieder verjüngt, wenn man ihm seine alten Aest
stumpft, und zwar das eine Jahr die eine, das fol
Jahr die andere Hälfte; nur muß jedem Hauptast
Zugreis gelassen und jede Abplattung und Wunde mi
Baumkitt gehörig bedeckt werden.

Oft kann man solchen Bäumen auch mit einer
sonders stärkenden Dungerde von folgender
reitung neue Kräfte geben: Man macht im Herbst
ner Ecke des Gartens ein geräumiges Loch, legt die
geschöpfte Erde neben hin und schüttet in die Grube
Körbe voll Erde von der Oberfläche des gebauten La
Den Winter über sammelt man bey Metzgern das
vom Hornvieh, schüttet es in die Grube auf die h
geworfene Erde, hackt sie jedesmal wohl durcheina
und wirft von Zeit zu Zeit, wenn man frisches Blu
von der nebenliegenden Erde dazu und mengt alles
Zeitig im März gräbt man dem abgängigen Baume
um die Wurzeln auf, bis auf eine Handbreit hoch
aufgeräumte Erde schafft man weg, legt die mit Blu
mengte Erde einen halben Fuß hoch rings herum au
bedeckt diese Bluterde wieder mit ein wenig anderer

§. 7.

Die Unfruchtbarkeit eines Baums.

Selten ist eine Krankheit zu heben, wenn ma
Ursache nicht weiß. Rührt die Unfruchtbarkeit v
Art des Baumes her und von einer unrechten Vere
so hilft nichts, als das Abwerfen und Umpfropfen. K
sie von noch starkem Triebe und Wachsthume in dem
so muß man sich gedulden, bis er sein gehöriges Al
reicht hat; alsdann wird er alles wieder einbringen.
man räumt die Erde von der Wurzel, und giebt ihr n
Erde oder Sand dafür. Ist aber die Magerkeit de
dens schuld daran, so ist die im vorhergehenden §. be

ebene Bluterde zweckmäßig, oder, wenn man diese nicht in Fäulniß gegangener [illegible]pfuhl von Rindvieh.

[illegible] gewöhnlich ist die vermeintliche Unfruchtbar[illegible] eines Baums nichts anders, als eine sehr späte [illegible]barkeit desselben, und diese rührt gewöhnlich von [illegible] starken Triebe seiner Säfte her. Es ist einer [illegible] Buchstaben in der Kenntniß der Vegetation, [illegible] Frucht erfolgen kann, ohne gemäßigten und lang[illegible] [illegible]fluß des Saftes in die Aeste. Ein starker Trieb, [illegible]sam stürmischer Zufluß macht lauter Holz und [illegible] und läßt keine Organe der Fruchtbarkeit, worin [illegible] Stoff zur Frucht bereitet wird, keine Ringel[illegible] [illegible] sich bilden. Er zerreißt die Gefäße und arbei[illegible] auf die Vergrößerung des Baums. Daher liefern [illegible] Bäume keine Früchte, wenn sie gesund und treibend [illegible] haben sie aber Fehler und sind kränklich, so brin[illegible] einmal oder etlichemal Früchte, weil ihr Saft lang[illegible] [illegible]tritt; bald nachher aber sind sie dahin. Hat fer[illegible] [illegible] Baumart von Natur lauter Nahrungswurzeln und [illegible]laufende, wie der Johannisstamm, so ist auch der [illegible] langsam und die Früchte setzen sehr früh an. Es [illegible] aber Zwerge und keine eigentliche Bäume daraus. [illegible]er Natur ist es weislich so geordnet, daß der zu ei[illegible] großen Stamme bestimmte Baum, welcher seine Krone [illegible] die Luft erheben soll, nicht sogleich Frucht treibt; [illegible]achsthum würde sonst nachlassen, und die Wurzeln [illegible] ihre Kraft hauptsächlich nur auf die Ernährung [illegible] Früchte verwenden. Auch im Thierreiche sehen wir [illegible], daß allzu frühe Fruchtbarkeit den Wuchs des Thie[illegible] [illegible] vermindert und hemmt.

[illegible]dessen wird oft die Geduld eines Gartenfreundes [illegible] gespannt, wenn er zu lange auf Früchte warten [illegible] und wenn ben dieser oder jener Sorte auch wohl der [illegible]mm, worauf jene Sorte veredelt ist, nicht genau [illegible] worden war. Will er nun Früchte haben, und [illegible]ich gefallen lassen, den Wachsthum seines Baumes [illegible] auf seine Größe zu vermindern, so braucht er [illegible] starken Zufluß und raschen Umlauf des Saftes zu [illegible]. Dies geschieht so am zuverlässigsten: Man schält [illegible]jahr, ehe der Baum stark in Saft geht, eine Hand

und füllen sich an. Nun kommt des Nachts der Fro
zersprengt sie. So entstehen die Brandflecken und F
schäden, wie vorhin gezeigt wurde. Dies sieht man b
ders an den schiefliegenden Bäumen, worauf der S
liegen bleiben kann. Die Wurzeln erfrieren, wenn
Kälte sehr groß ist, tief in den Boden dringt, und
Schnee liegt. So sterben die Bäume von unten auf;
haben zu Anfange des Frühlings noch gesunde Reiser,
als Pfropfreiser gebraucht anschlagen. Die erfrornen Bä
schlagen dann oft noch aus, und blühen sogar. Das me
zu diesem Verfrieren der Wurzeln bewirkt die Nässe o
Feuchtigkeit des Bodens, und das lange Anhalten des F
stes; da hingegen die Nässe und der Regen, der sich n
dem Frost in der Erde einfindet, den Frost wieder aus
Wurzeln auszieht, und ihn für dieselben unschädlich ma
Denn sollten die Bäume jedesmal erfrieren, wenn der F
so tief in die Erde dringt, daß er bis in die Wurzeln
bey jungen Bäumen wohl bis unter die Wurzeln kom
so würden sie in den meisten Wintern verloren gehen.
aber der Frost an der Erde und an ihrer Feuchtigkeit
nen Ableiter hat, und da diese Feuchtigkeit ihn auszi
so wird er den Bäumen unschädlich, wenn nicht andere
drige Umstände eintreten.

Alte, schadhafte und kränkliche Bäu
sind dem Verderben durch den Frost am meisten unterw
fen, weil ihnen im Frühjahr eine starke Zuströmung
Safts fehlt, um die vom Frost verletzten Gefäße wieder
heilen und zu beleben. Junge Bäume und treibende
sunde Stämme verheilen gar viele verborgene Frostschäd
Sind nicht alle Saftröhren zersprengt, so kann der zu
mende Saft wieder neue dazwischen bilden. Schwa
Flecken in den Zweigen, wenn sie der Länge nach zersch
ten werden, rothes Kernholz rc. sind Folgen des Fros

Der eine Baum kann immer mehr Kä
vertragen als der andere. Hauptsächlich liegt
ses an ihrer Erziehung, zumal in einer hohen luf
gen Lage, wo durch die Strenge der Luft ihre Saftr
ren sich nicht ausgedehnt gebildet haben. Diese Dauerh
tigkeit erstreckt sich auf die Wurzeln; man kann kaum gl
ben, was für ein auffallender Unterschied in Ansehung

...rhaftigkeit unter den jungen Bäumen ist. Diese Dau...
...tigkeit kommt ihnen in ihrem ganzen Leben und bey
... künftigen Ungemächlichkeiten des Bodens, des Kli...
..., der Witterung und selbst einer nicht allzu regelmäßi...
... Behandlung zu Gute.

Daß Bäume, die ein **dickes Mark** haben, und solche,
... **weichem porösen Holz** sind, welches viele
...tigkeiten anzieht, am ersten vom Frost leiden, giebt
...tur der Sache.

Die **Eisborsten**, welche hauptsächlich nach Regen
...rauf folgender Kälte in den Bäumen entstehen, indem
... mit einem Knalle aufplatzen, (wie ein irdenes Gefäß,
... das Wasser gefriert) verwachsen nie wieder; sie ge...
...ber allmälig wieder zusammen, und die Rinde zieht
...Naht darüber. Weil das Leben des Baumes haupt...
... in der untern Rinde liegt, so dauern solche Bäume
...h sehr lange. Sie können aber bey sehr starkem
...daselbst wieder von einander gehen.

...ill man die **Bäume gegen das Erfrieren**
...**ren**, so muß man sie, nach abgefallenem Laube,
... am Stamme 1½ bis 2 Fuß breit umgraben, die
...rfene Erde da wie einen Wall liegen lassen, den
... mit **strohigtem** Dunge so hoch als die aufge...
... Erde liegt, ausfüllen und fest treten; denn ohne
...edeckung würde das Aufgraben vor Winter dem
...viel nachtheiliger seyn, und der Frost viel mehr
...en können. Dadurch wird zugleich der Baum mit
... bereichert und in steter Fruchtbarkeit erhalten. Es
... sich aber, daß junge Bäume nicht so tief und breit,
... oder große Bäume umgegraben werden dürfen.
... Mäuse befinden, ist die bloße Anhäufung mit Erde
... strohigten Mistes, ohne Umgrabung rathsamer.

...e **Mittel, durch Frost schadhaft gewor...**
...**äume zu erhalten**, sind: 1) daß man ihnen
... fleißig auflockert, gut düngende Erde beyleat, und
...t, was man zur Beförderung ihres Wachsthums
...n; die starke Zuströmung des Safts ist dann das
... Mittel, wodurch sie ihre Frostwunden verheilen
... — 2) Manchem Baume muß man nach Beschaf...
... des Frostschadens einen großen Theil seines alten

breit rings um dem Baume herum die Rinde ab, doch daß der unterste Bast dünn auf dem Holze bleibt. kann dies unten am Stamme oder in der Mitte desselb oder unter der Krone geschehen. Der Baum wird s in demselben Jahre Blüthenknospen ansetzen, und im genden Früchte bringen. Je fruchtbarer man ihn hab will, desto mehr fährt man jährlich fort, einen Theil sei Rinde auf gedachte Art abzuschälen. Man fängt un am Stamme an, und schält ihn einen Fuß breit ab. M schneidet erst rings um den Baum im Zirkel die Rinde dur und zwar bis auf den Bast, der unverletzt bleiben m Eine Spanne oder einen Fuß lang davon macht man d andern Zirkelschnitt in die Rinde. Alsdann fängt man einer Seite an, die Rinde nach der Länge abzuschälen fährt damit fort, bis man rings um den Baum ge men ist, aber ja behutsam, damit die unterste grüne gelbe Rinde stehen bleibe. Das folgende Jahr schält m wieder eine Spanne oder einen Fuß breit Rinde über d entblößten Theile ab, ohne von der ganzen Rinde etwas zwischen stehen zu lassen. Und so fährt man jährlich fo bis der Baum ganz bis an die Krone abgeschält ist, u nach und nach eine neue junge Rinde erzeugt. Dies sc det dem Baume an seiner Gesundheit nicht; es mäßigt n seinen Safttrieb in die Krone, und beschleunigt folglich d Tragen, weil dann der Baum den Ueberfluß seines S tes viel dahin verwenden muß, eine neue Rinde zu bild und die gemachte Wunde zu heilen. Es ist übrigens rade nicht nothwendig, den abgeschälten Theil zu verbinde er kann frey bleiben, und auf solche Weise ist er auch schützter vor den Ohrwürmern und anderen Insekten, gern unter Moos oder Wachstuch hausen.

Will man nur an einem Aste des Baums Früchte ben, und damit gleichsam die Probe machen, so schält m da, wo er aus dem Stamme geht, einen oder zwey Z breit die Rinde ringsum auf die erwähnte Art ab; folgenden Jahre wird dann dieser Ast Früchte tragen, we sonst auf dem Baume keine Frucht zu sehen ist. Eben d leistet auch das Knebeln der Aeste (welches aber bey ner starken Rinde des Stammes nicht gut thunlich i Man legt nämlich um den Ast einen starken doppel

Bindfaden, oder eine zarte gut gedrehte Schnur, auch wohl einen gut ausgeglühten, nicht dicken, eisernen oder messinge-nen Drath, steckt an beyden zusammengehenden Enden ein Hölzchen hindurch, um damit durch Umdrehen den Bind-faden oder Drath so hart anzuziehen, daß er so weit in die Rinde schneidet, daß die Trennung der Rinde nicht ganz bis aufs Holz geht, sondern noch etwas von dem innern grünen Baste unverletzt auf dem Splinte bleibt. Bedient man sich dabey des Bindfadens, so sieht man nach etlichen Tagen zu, ob er etwas nachgelassen, oder des weitern Zu-drehens nöthig hat.

Ausserdem hat auch schon das Aufschlitzen der Rinde einen großen Einfluß auf das baldige Fruchtbringen eines Baumes. Man macht nämlich im Frühjahr an der Mor-gen- und Abendseite der Rinde mit der scharfen Spitze des Gartenmessers eine Ritze von der Krone, bis an die Wur-zel. Diese Ritze muß auf die unterste grüne Rinde tref-fen, die aber unverletzt bleibt, wenigstens nicht ganz durch-schnitten werden darf, damit die Rinde nicht von einander gehe.

§. 8.

Von der Schädlichkeit des Frostes an den Bäumen.

Der Frost ist den Bäumen gefährlich, theils im An-fange des Winters, wenn die strenge Kälte zeitig kommt, der Saft in den Bäumen sich noch nicht hinreichend ver-dickt hat, und noch zu flüssig ist; theils im Frühjahr, wenn der Saft schon anfängt einzutreten, und zu treiben, also flüssig wird. Dieser Frost ist der gefährlichste. Mitten im Winter erfrieren die Bäume selten, auch bey der größ-ten Kälte nicht, es sey denn, daß es den Tag zuvor geregnet habe, wodurch die Saftröhren sich etwas ausdeh-nen. Die Bäume erfrieren theils an der Wurzel, theils am Stamme und an den Aesten. Durch das Glatteis wer-den Stamm und Aeste leicht verdorben, besonders an der Mittagsseite, wenn die Sonne in den Mittagsstunden der hellen Frosttage den da anhängenden Duft und Schnee auf-thauet, wodurch die Rinde den Tag über Feuchtigkeit ein-saugt. Denn die von der Kälte zusammengezogenen Saft-röhren dehnen sich durch jene erwärmte Feuchtigkeit aus

und füllen sich an. Nun kommt des Nachts der Fro[st]
zersprengt sie. So entstehen die Brandflecken und K[rebs]
schäden, wie vorhin gezeigt wurde. Dies sieht man b[eson]
ders an den schiefliegenden Bäumen, worauf der S[chnee]
liegen bleiben kann. Die Wurzeln erfrieren, wenn
Kälte sehr groß ist, tief in den Boden dringt, und
Schnee liegt. So sterben die Bäume von unten auf;
haben zu Anfange des Frühlings noch gesunde Reiser,
als Pfropfreiser gebraucht anschlagen. Die erfrornen Bä[ume]
schlagen dann oft noch aus, und blühen sogar. Das me[iste]
zu diesem Verfrieren der Wurzeln bewirkt die Näße o[der]
Feuchtigkeit des Bodens, und das lange Anhalten des F[ro]
stes; da hingegen die Näße und der Regen, der sich n[ach]
dem Frost in der Erde einfindet, den Frost wieder aus [den]
Wurzeln auszieht, und ihn für dieselben unschädlich ma[cht.]
Denn sollten die Bäume jedesmal erfrieren, wenn der F[rost]
so tief in die Erde dringt, daß er bis in die Wurzeln [und]
bey jungen Bäumen wohl bis unter die Wurzeln kom[mt,]
so würden sie in den meisten Wintern verloren gehen.
aber der Frost an der Erde und an ihrer Feuchtigkeit
nen Ableiter hat, und da diese Feuchtigkeit ihn auszie[ht,]
so wird er den Bäumen unschädlich, wenn nicht andere [wi]
drige Umstände eintreten.

Alte, schadhafte und kränkliche Bäum[e]
sind dem Verderben durch den Frost am meisten unterw[or]
fen, weil ihnen im Frühjahr eine starke Zuströmung d[es]
Safts fehlt, um die vom Frost verletzten Gefäße wieder [zu]
heilen und zu beleben. Junge Bäume und treibende g[e]
sunde Stämme verheilen gar viele verborgene Frostschäde[n.]
Sind nicht alle Saftröhren zersprengt, so kann der zuſtr[ö]
mende Saft wieder neue dazwischen bilden. Schwar[ze]
Flecken in den Zweigen, wenn sie der Länge nach zerschn[it]
ten werden, rothes Kernholz rc. sind Folgen des Frost[es.]

Der eine Baum kann immer mehr Käl[te]
vertragen als der andere. Hauptsächlich liegt d[ie]
ses an ihrer Erziehung, zumal in einer hohen luft[i]
gen Lage, wo durch die Strenge der Luft ihre Saftrö[h]
ren sich nicht ausgedehnt gebildet haben. Diese Dauerha[f]
tigkeit erstreckt sich auf die Wurzeln; man kann kaum gla[u]
ben, was für ein auffallender Unterschied in Ansehung d[er]

Dauerhaftigkeit unter den jungen Bäumen ist. Diese Dauerhaftigkeit kommt ihnen in ihrem ganzen Leben und bey allen künftigen Ungemächlichkeiten des Bodens, des Klimas, der Witterung und selbst einer nicht allzu regelmäßigen Behandlung zu Gute.

Daß Bäume, die ein **dickes Mark** haben, und solche, die von **weichem porösen Holz** sind, welches viele Feuchtigkeiten anzieht, am ersten vom Frost leiden, giebt die Natur der Sache.

Die **Eisborsten**, welche hauptsächlich nach Regen und darauf folgender Kälte in den Bäumen entstehen, indem sie mit einem Knalle aufplatzen, (wie ein irdenes Gefäß, worin das Wasser gefriert) verwachsen nie wieder; sie gehen aber allmälig wieder zusammen, und die Rinde zieht eine Naht darüber. Weil das Leben des Baumes hauptsächlich in der untern Rinde liegt, so dauern solche Bäume noch sehr lange. Sie können aber bey sehr starkem Frost daselbst wieder von einander gehen.

Will man die **Bäume gegen das Erfrieren verwahren**, so muß man sie, nach abgefallenem Laube, rundum am Stamme 1½ bis 2 Fuß breit umgraben, die aufgeworfene Erde da wie einen Wall liegen lassen, den Graben mit **strohigtem** Dunge so hoch als die aufgeworfene Erde liegt, ausfüllen und fest treten; denn ohne diese Bedeckung würde das Aufgraben vor Winter dem Baume viel nachtheiliger seyn, und der Frost viel mehr eindringen können. Dadurch wird zugleich der Baum mit Säften bereichert und in steter Fruchtbarkeit erhalten. Es versteht sich aber, daß junge Bäume nicht so tief und breit, als alte oder große Bäume umgegraben werden dürfen. Wo sich Mäuse befinden, ist die bloße Anhäufung mit Erde statt des strohigten Mistes, ohne Umgrabung rathsamer.

Die **Mittel, durch Frost schadhaft gewordenen Bäume zu erhalten**, sind: 1) daß man ihnen die Erde fleißig auflockert, gut düngende Erde beylegt, und alles thut, was man zur Beförderung ihres Wachsthums thun kann; die starke Zuströmung des Safts ist dann das einzige Mittel, wodurch sie ihre Frostwunden verheilen können. — 2) Manchem Baume muß man nach Beschaffenheit des Frostschadens einen großen Theil seines alten

Holzes, vornehmlich das Tragholz und die Tragk
abnehmen; er kann dann zu Kräften kommen und
sches Holz und Wasserschossen ansetzen, so daß also e
fierer Zuwachs entsteht. Dieses scharfe Schneiden n
schaffenheit bis auf das alte Holz ist das beste und
Mittel gegen die Frostschäden, und kann nicht gen
pfohlen werden. Da es bey den Zwergbäumen an
geschehen kann, so müssen Gartenfreunde in kalten
und kaltem Klima sich bey empfindlichen Obstbaum
gen vorzüglich an niedrigstämmige Bäume halten, w
am leichtesten nach erlittener Frostnoth durch den
zu erhalten und wieder herzustellen sind. Die A
bäume im Ganzen genommen, sind die dauerhaft
gen die Kälte; Birnen leiden viel leichter, und d
viele Sorten mehr als andere. *) Unter dem S
ist bekannt, daß die Aprikose, alsdann die Pfirsiche
ihres frühen und starken Safttriebes und überhau
dem Bau ihrer Fibern, die empfindlichsten Obstbä
Hinsicht des Frostes sind.

Zu den Mitteln, verfrorne Bäume w
zurecht zu bringen, gehört zuerst das ob
wähnte Aufschlitzen der Rinde, wenn zugl
großer Theil des alten Holzes und besonders das T
und die Fruchtknospen abgenommen werden. M
aber auch schon ganze Gärten voll bis zum Verderb
frorne und vom Frost aufgerissene Bäume dadurch
daß man ihnen im Frühjahr sogleich die Rinde am
Stamme mit einem Schnitzmesser abschälte, und n
die untere grüne Rinde ganz dünn daran ließ.

---

*) So leiden z. B. am härtesten: Chaumonnet, Beurré
Epine - Rose, Coule Soif, Orange d'été ꝛc. We
den: Virgouleuse, Epargne, Sucré verd, St. G
Oignonette, Salviati, Rousselette de Rheims,
Robert ꝛc. Am wenigsten leiden: Cuisse Madame,
sime, Gros Blanquet, Lansac, Merveille d'hyve
brette, Messire Jean, Colmar ꝛc. und die deutsch
sorten, die in unsern Klimaten entstanden sind und noc
entstehen, wie die Eyer- oder Bestebirn, die Kappesbi
andere wirthschaftliche.

[illegible] man nicht die Rinde wegnahm, oder wo man dies [illegible] nach Johannis that, verdarben alle.

Junge Bäume überfällt bey ihren Versendungen [illegible] Winter bisweilen der Frost, welcher dann ihre Wur[illegible] angreift. Diese muß man hauptsächlich von warmen [illegible], worin sie schnell aufthauen können, von Kellern, [illegible] warmen Viehställen u. dgl. zurückhalten. Man stellt [illegible] etliche Stunden in kaltes Wasser, auch wohl mit [illegible] Schnee vermischtes Wasser, an einen Ort, wo es [illegible] gefrieren kann. Man sucht sie dann in die Erde ein[illegible], und läßt sie so lange darin liegen, bis sie in ihre [illegible] verpflanzt werden können. Kann man durchaus [illegible] die Erde, so daß der allzu tiefe Frost Keilen und [illegible] widersteht, (welches doch bey tüchtigen Arbeitern [illegible] leicht statt findet;) so ist freylich kein anderer Rath, [illegible] Bäume, nachdem die Wurzeln in kaltem Wasser aus[illegible] haben, mit ihrer Emballage in Gewölbe oder kühle [illegible] zu stellen. Sobald man aber in die Erde kommen [illegible], so säume man nicht, sie einzuschlagen.

Sind bey dem Setzen die Wurzeln am Schnitte roth, [illegible] ist die innere Rinde um das Holz herum schwärzlich, [illegible] ist dieses ein Kennzeichen des verfrornen Zustandes. [illegible] schneide solche Wurzeln eine ziemliche Strecke bis zum [illegible] Theile hinweg. Zeigen sie sich da noch verfroren, so [illegible] man sie doch noch nicht verloren, sondern setze sie mit [illegible]schlämmen ein, und zwar um mehrere Zoll tiefer, als [illegible]tlich geschehen sollte. Sehr viele erholen sich wieder, [illegible] aus dem obersten Theile der Wurzeln neue Wur[illegible] aus, und ziehen neue Rindenlagen an den verfrore[illegible] geschienten obern Theilen.

Man richte sich zugleich im Beschneiden der Kronen dar[illegible], und lasse solchen von Frost beschädigten Bäumen sehr [illegible] Aeste und Augen, damit der Saft des Baumes bis [illegible] zweyten Triebe um Johannis blos auf die Wieder[illegible]stellung und Stärkung seiner Wurzeln arbeiten könne. Will man alles thun, was zu ihrer Erhaltung dienlich [illegible] kann, so verwahre man den Schaft des jungen Baums [illegible] der auffallenden Sonnenhitze und der dadurch entste[illegible] Vertrocknung. Man umbinde zu dem Ende den [illegible] mit Moos und begieße ihn bisweilen mit Wasser

etliche Steine auf, wo der Wind herweht. Bey frostgefährlichen Nächten und Tagen werden sie angezündet und wenn sie bald abgebrannt sind, werden andere nachgelegt, bis die Gefahr vorüber ist. Durch diese Rauchart wird der schädliche Frost abgehalten, und viele tausend Blüthen werden gerettet, wie man schon an solchen Bäumen sieht, welche bey Häusern stehen und von welchen der verderbliche Grad des Frostes durch den Schornsteinrauch abgewendet wird. Die erwähnten Lohkäse aber sind die zweckmäßigste Feuerung hierzu, weil sie an einander fort und langsam brennen, und deren Asche schon, wenn sie nachher gesammlet und auf trockene Wiesen, Kleefelder ꝛc. gestreuet wird, durch den reichlichern Ertrag an Heu und Fütterung die Auslagen wieder ersetzt, des unsäglichen Nutzens an Obst nicht einmal zu gedenken.

§. 11.

Schädlichkeit der Blitze zur Blüthezeit.

Unter den Naturerscheinungen, welche oft die schönste Hoffnung einer reichen Obsterndte vernichten, sind die Donnerwetter zur Blüthezeit der Obstbäume mit die traurigsten; nicht sowohl die hochgehenden Gewitter als vielmehr niedrige helle Blitze. Zwey, drey solche Blitze sind vermögend in etlichen Minuten eine ganze Flur herrlich blühender Bäume mit einem Trauerschleier zu überziehen; was man dann etliche Stunden zuvor in der gesundesten und hellesten Blüthe bewundert hat, sieht man den andern Tag wie erloschen, braun und gleichsam versengt. Der Blitz hat hier nicht etwa als Feuer gewirkt, sondern durch seine schnell ergossene häufige Luftsäure hat er die in voller Kraft und vollem Saft gestandene Blume, als sie eben im Begriff war, ihren Fruchtkeim zu befruchten und die Frucht anzusetzen, in unordentliche Gährung gebracht, und ihre zarten Gefäße, die mit süßem Saft erfüllt waren, durch seine Säure *) zusammengezogen und plötzlich verdorben. Ist aber die Blüthe noch geschlossen,

---

*) Jeder Naturliebhaber kann sich von der Säure des Blitzfeuers überzeugen, wenn er mit der Elektrisirmaschine einen Funken (einen Blitz im Kleinen,) auf die Zunge fallen läßt. Er wird

oder war sie schon etliche Tage offen, und hatte so günstige Witterung, daß sie befruchtet werden konnte, oder hat sie schon Frucht angesetzt, so wird sie durch ein Gewitter nicht ganz verdorben. — Vielleicht erfindet man für die Bäume noch einmal eine eigene Art von **Gewitterableitern**.

§. 12.

Schädliche Wirkung des Höherauchs und Honigthaues auf die Blüthe.

Höherauch und Honigthau schaden, wenn die Blüthe noch geschlossen ist. Den **Höherauch** kennen die Landleute wohl; worin er aber bestehe, darüber sind die Naturforscher noch nicht einig. Vom **Honigthau** machen sich viele einen ganz irrigen Begriff. Sie meinen, er falle aus der Luft, wie ein Nebel oder feiner Regen, da er doch aus den Blättern und Blüthen der Bäume und Pflanzen herausdringt, oder gleichsam **ausschwitzt**. Denn auf ihren Poren und Schweißlöchern sieht man den Honig bisweilen als ein kleines glänzendes Pünktchen, oft wie ein erhabenes zähes Tröpfchen, deren man nicht selten so viele gewahr wird, daß die Blätter ganz mit Honig, wie mit einem Firniß überzogen sind, so daß diese zuweilen tropfenweis auf die Erde fallen.

Dieser **Honigthau**, oder eigentlich **Honigschweiß**, wird auf zweyerley Art hervorgebracht: erst durch den Höherauch, und hernach durch kurz dauernde kühle Witterung, worauf sogleich wieder Wärme folgt. Wenn besonders im Frühjahr die Säfte in den Bäumen und Pflanzen stark treiben, und die Luft schnell um einen gewissen Grad kälter wird, als zum Umlaufe des Safts in den Röhren der Pflanzen nöthig ist (welches unter andern auch bey einem Nebel im Sommer, oder bey einem feinen

---

so vollkommen eine Vitriolsäure schmecken, als ob er einen Tropfen von dieser Säure auf die Zunge gegossen hätte.

Wie uns dieses die Fruchtbarkeit der Gewitterregen erklärt, wie wir daraus sehen, warum bey Gewittern die Milch sauer wird und gerinnt, warum das Bier auf dem Kühlschiffe bey ausgebrochenem Gewitter sauer wird, und die Brauer mit hineingeworfenem Stahl, Zinn u. dgl. es zu mildern suchen, so erkennen wir daraus auch die schädliche Wirkung des Blitzes auf die Blüthe.

Regen geschieht, wobey die Sonne scheint,) so verdickt sich der Saft in den Röhren und stockt gleichsam etwas, so daß er besonders nicht durch die engeren Filtrirröhren gehen kann. Wird nun aber die Luft durch den darauf folgenden Sonnenschein schnell wieder erwärmt, (wie vornehmlich, wenn es bey Sonnenschein regnet, die Wolken durch eine Brechung der Sonnenstrahlen gegen die Erde eine Vermehrung der Wärme veranlassen,) so treibt der verdickte Saft durch die Schweißlöcher der Blätter, Blüthen und Knospen, und schwitzt als kleine Tröpfchen aus. Da die Luft dann feuchtwarm ist, so verursacht dies den stärksten Trieb. Weil es aber nicht mehr ein wässerigter roher Saft ist, wie in den Wurzeln, Stämmen und Aesten, sondern durch Sonne und Wärme schon digerirt und durch die engeren Saftröhren schon bereitet und filtrirt, so ist der Saft süß, ein wahrer Honig und das eigentliche Fett der Pflanzen.

Die Entstehung des Honigthaues durch den Höherauch geschieht auf eine etwas andere Weise. Weil der Höherauch sich gemeiniglich bey warmer Witterung äußert, und an sich warm und trocken ist, so verursacht er eigentlich die Stockung des in den Röhren präparirten Pflanzensafts durch seine adstringirende Kraft, wodurch er eine unordentliche Gährung bewirkt und zugleich die Filtrirröhren in den Zweigen so zusammenzieht und verengert, daß der veredelte Saft unordentlich durch die Schweißlöcher der Blätter und Blüthen ausschwitzt. Dadurch verliert sich schnell der beste Saft zur Bereitung der Frucht, besonders wenn die Blüthe im Aufschluß ist. Diejenigen Blumen, die noch weit zurück sind, werden durch den ausgeschwitzten zähen Honigsaft zusammengeklebt, so daß sie sich, wenn sie nicht sogleich durch einen warmen Regen abgewaschen werden, nicht aufschließen und ihren Keim nicht befruchten können. Dazu gesellen sich sogleich verschiedene Insekten, welche ihre Eyerchen theils in die verschlossenen Blüthen, theils unten an dieselben hineinlegen. Bald schlüpfen die Thierchen aus, dringen in die verschlossenen Blüthen hinein, und fressen die Staubfäden ab.

Dieses nachtheilige Ereigniß findet sich meistens nur an Aepfeln; an Birnbäumen selten, am Steinobst gar nicht.

Auch sind manche Sorten dauerhafter und leiden nicht so leicht, wie der Borsdorfer, die Renetten, die säuerlichen Aepfel ꝛc. Menschliche Mittel helfen dagegen nicht; und wenn man auch schon die Natur nachahmen und durch Bespritzen die Blüthe abwaschen wollte, so würde es doch bey einer grossen Menge nicht thunlich seyn.

§. 13.

Schädlichkeit der kalten Regen zur Blüthezeit.

Es ist auch sehr mißlich für das Obst, wenn zur Zeit seiner Blüthe, wo diese entweder stark treiben oder sich eben aufschließen soll, kalte und anhaltende Regen einfallen. Denn dadurch wird die Blüthe zurückgehalten, wird kränklich und blaß. Die schädlichen Insekten aber bekommen Zeit, ihre Brut an der Blüthe anzusetzen, und die Würmchen sich einzufressen.

Ein recht gutes Mittel, wodurch man auch bey der schlechtesten Witterung immer viel Obst erhält, ist es, wenn man die blühenden Bäume bey Nebel, Höherauch und Regenwetter täglich etlichemal recht schüttelt, damit die Feuchtigkeit abfalle. Ein solches Schütteln wiederholt man auch bey gutem Wetter, wodurch die Insekten, ihre Eyer an die Blüthe zu legen, abgehalten werden. So lange nämlich der Saamenstaub naß und schwer ist, so lange kann ihn die Luft nicht zum Keime führen, um ihn zu befruchten. Ist er aber bey seiner Reife nur einen Augenblick trocken und leicht, so kann er seiner Bestimmung wohl entsprechen. Und dies befördert man eben durch das Abschütteln der Regentropfen. Dieses Schütteln kann bey grossen Bäumen durch einen an einer Stange befindlichen Haken bewerkstelligt werden.

Neuntes Kapitel.

Den Bäumen schädliche Thiere und In

§. 1.

Der Hase.

Der Hase ist ein sehr schädliches Thier für die
pflanzungen zur Winterszeit. Er schält die jungen
zumal die Aepfelbäume, seine liebste Winterkost bey
und wenn der Hunger groß ist, so fällt er auch groß
Bäume an, wenn sie nur noch glatte Rinde haben.
verdirbt oft auch Pflaumen- und junge Kirschen
sein Biß wirkt wie Gift an dem Baumgeschlechte u
sehr hart. Sollen benagte Aeste zum Pfropfen ode
liren angewendet werden, so muß man sie sogleich
den, den beschädigten Theil wegnehmen, das übrig
Erde stecken und darin bis zum Gebrauch aufhebe
serdem verdorren die benagten Zweige, wenn ma
dem Baum läßt, sehr bald. Kann man den Bau
nicht durch eine zuverlässige Einfassung verwahren,
man die Bäume verbinden. Stroh ist zu diesen
das einfachste Mittel. Allein die Feuchtigkeit häl
sehr darin auf, wodurch das Verfrieren der Bäum
wohl nur der jungen) befördert wird; und auch d
Stroh beißen sich die Hasen bisweilen. Dorne
ser, aber etwas umständlicher und nicht immer zu
Aber Schleissen (ganz dünn gespaltenes Ki
holz, dessen sich in vielen Gegenden die Bauren
Lichtes bedienen,) ist sehr gut, wenn drey oder vie
Spähne nach Verhältniß des Stammes mit Wei
Stroh fest herumgebunden werden. Die Nässe
hier nicht so lange halten, der Stamm bleibt luft
ist folglich dem Verfrieren weniger unterworfen.

Wenn aber ein Stamm wirklich von Hase
digt ist, so darf man nicht lange warten, sondern di
sogleich mit Baumkitt verschmieren.

§. 2.

Die Mäuse, Kröten und Maulwürfe.

Die Feldmäuse und an fliessenden Wassern die Wassermäuse thun nicht blos den Saamenbeeten, wo sie die Obstkerne wegfressen, sondern auch den Bäumen, zumal den jungen, sowohl auf dem Pflanzenbeete als auch in der Baumschule und im Obstgarten manchen ärgerlichen Schaden. Was der Hase am Stamme des Baums [illegible] das thut die Maus an der Wurzel, welche sie oft rein [illegible]. So verdirbt sie den jungen Baum unvermuthet, [illegible] macht einen grossen Baum krank. Ausserdem thut die [illegible]maus und besonders die Ratte an manchen Früchten, besonders den Pfirschen und Aprikosen, verwüstenden [illegible], wenn sie auf den Baum kommen kann. Sie [illegible] jede Frucht, die zeitigen will, an und verderben sie. Diese Nachtdiebe muss man mit guten Mäuse- und [illegible]fallen, worin man ihnen eine gute Lockspeise legt, [illegible]fangen. Den Feldmäusen darf man weder im Sommer noch im Winter durch den in der Baumschule und im [illegible]garten ohnehin ganz schädlichen strohigten [illegible] Aufenthalt verschaffen. Man fange sie weg [illegible] hin und wieder bis an den Rand in die Erde eingegrabene alte Töpfe, worin man auf den Boden eine [illegible]speise von Speck, Hafer rc. legt, und woraus sie nicht [illegible]der springen können. Wenn man nicht wegen man[illegible] Vieh rc. das in dem Garten kommt, Furcht zu haben braucht, so kann man auch Arsenik unter Mehl [illegible] Fett mischen, und daraus Kügelchen machen, welche [illegible] in die Mäuselöcher rollen läßt.

Auch die Kröten benagen oft eine Wurzel; besonders aber verderben sie durch ihre aufgeworfenen Gänge [illegible] Pflanzenbeete bey den ausgesäeten Kernen manche aufgegangene Baumpflanzen. Man trete ihre Gänge nieder und strebe dem ungebetenen Gaste nach.

Der Maulwurf ist zwar den jungen Bäumen an [illegible] nicht schädlich; man würde ihn vielmehr sehr gern dasehen, weil er die Würmer und die schädlichen Enger[illegible] bey den Wurzeln aufsucht und verzehrt; aber in den Baumpflanzenbeeten kann man ihn unmöglich dulden, weil

er darin durch sein Wühlen und Aufwerfen vielen Sc
den verursacht. — Das Grabscheid oder die Hacke, wo
man ihm aufpassen muß, oder die verschiedene Arten v
Fallen, die für ihn erfunden sind, mögen ihm Schran
setzen.

§. 3.

Die Vögel.

Es giebt verschiedene Arten Vögel, welche sow
den Früchten des Steinobstes (zumal den Kirschen,)
auch den Blütheknospen derselben großen Schaden zufüg
Alle diese Vögel namhaft zu machen wäre Ueberfluß,
jede Gegend ihre Kirschenknipper kennt. In der hiesi
Gegend thut besonders der sonst angenehme, menschenfreu
liche und gelehrige Blutfinke, unser wahrer deutsc
Papagey, zu Ausgang des Winters bis zur Blüthezeit
Blütheknospen der Kirschen und der Mirabellen empfi
lichen Schaden; sie entleeren zuweilen ganze Bäume, ind
sie die Knospen abbeißen, das Inwendige auskernen u
das übrige fallen lassen.

Unter allen Mitteln gegen dieses Uebel ist die V
gelflinte das beste. Die Lumpengestalten auf Kirschbäum
mit zeitigen Früchten scheuen die Vögel nicht lange; e
lich setzen sie sich sogar darauf; die Klappern, die man h
fig auf die Wipfel solcher Bäume setzt, sind zwar besse
wenn aber kein Wind streicht, so schweigen sie auch.

§. 4.

Die Schrotwürmer.

Aus Waldungen gerathen oft die verschiedenen Art
der Holzkäfer (worunter der Hirschschröter der größ
ist,) so wie auch die Holzwespe (Sirex) an Obstbäum
sie legen ihre Eyer entweder an faule Stumpen von ab
hauenen oder abgebrochenen Aesten, oder an schadhafte Fle
der Rinde des Stammes. Die Würmer, welche dar
entstehen, und wovon einige nach ihrer Gestalt und Gr
den Engerlingen (der Larve des Maykäfers) gleichen, ei
braunen Kopf und starke Freßzangen haben, fressen 2,
bis 4 Jahre lang, und schroten das Holz, bis sie sich v
puppen und verwandeln. Sie benagen die Rinde inw

z am Splinte immer weiter; dadurch ergießt sich der
aft, welcher scharf und verdorben wird, und eine Art
n Brand und Krebs verursacht. Sie kommen endlich
m Stamme in die Aeste. Je älter und stärker der Wurm
ird, desto mehr benagt er auch das Holz unter der Rinde;
rjenige Wurm, der im faulen Holze angelegt ist, kommt
ch an das gesunde Holz und vermehrt die Fäulniß und
s Uebel immer mehr. Der Baum trauret, treibt keine
ommerlatten mehr, und wenn nicht geholfen wird, so
ht er oft ganz zu Grunde. — Man entdeckt diese
rankheit theils an der losen Rinde, die vom Stamme
springt, theils an den darunter befindlichen Wurmlöchern,
eils an dem schwarzen Waßer, welches man bisweilen
rin antrifft, und welches der angesammelte Saft vom
amme oder Regenwaßer ist, worin sich der Unrath der
ürmer aufgelößt hat.

Das Präservativmittel dagegen ist zunächst, daß
n die erwachsenen Bäume nicht vernachläßigt, und daß
an, wenn ein Ast abgenommen werden muß, oder wenn
durch Wind und Wetter verunglückt ist, die Platte und
unde nicht unbedeckt läßt, damit keine Fäulniß entstehe
d die Insekten nicht ankommen können. Bey jeder
unde muß man vielmehr den Baumkitt auf-
ücken, hernach muß man alle Jahr im März beym Aus-
tzen der Bäume ein aufmerksames Auge darauf haben,
wo etwa ein kranker Flecken an der Rinde der Bäume sich
igt, um sogleich dem noch kleinen Uebel zu steuren, ehe
s einreißt. Auch muß man die Rinde der Bäume glatt
alten, die losspringenden Schiefern abkratzen und sie nach
rforderniß mit Salzwaßer oder Lauge abwaschen.

Die Kur selbst bey wirklich von den sogenannten
Schrotwürmern angegriffenen Bäumen ist diese: Man
... die lose Rinde, und schneidet sie mit dem Messer ab.
...n der Baum stark und die Rinde dick ist, so gebraucht
... das kleine Beil, bis man die Würmer entdeckt
... am Ende des Schadens ist. Bisweilen kann man
...Wurm, wenn er ins Herz des Baums gedrungen ist,
... einem eisernen Drathe zerstoßen. Die Wunden des
Baums müßen dann mit Baumkitt wohl versorgt, und al-

les damit geebnet seyn. Auch muß dem Baume zur Er-
quickung gute Dungerde an die Wurzel gelegt werden.

§. 5.

Der Maykäfer und seine Brut, die Engerlinge.

Schon der Maykäfer, als Käfer, thut an den Blä-
tern und Blüthen der Bäume, die er abfrißt, oft großen Scha-
den; oft schont er auch der angesetzten Frucht nicht. (Seines
übrigen Schadens in Weinbergen, Waldungen ꝛc. nicht einmal
zu gedenken.) Noch größere Verwüstungen richtet oft seine
Brut, die Engerlinge *) an. Diese sind die größten
Zerstörer im Pflanzenreich, welche bisweilen ganze Strecken
Fruchtfelder, Wiesen ꝛc. verderben, indem sie alle Wurzeln
abnagen. Besonders sind sie den Wurzeln aller Arten von
Pflanzen, am meisten der Bäume, höchst nachtheilig. Zuerst
fressen sie die Saugwurzeln ab, dann zernagen sie die Haupt-
wurzeln, und endlich schälen sie die Rinde am Schafte, so
weit er in der Erde steht, wodurch der fünf und mehr-
jährige Baum unausbleiblich verderben muß. Das Gar-
tenpublikum sollte demnach billig auf die starke Vermin-
derung des Maykäfers bedacht seyn, der zwar nur
alle drey Jahre kommt, aber dann auch desto mehr Brut
in den so schädlichen Engerlingen zurückläßt. — Wie von
Polizey wegen in Obstgegenden das Vertilgen der Rau-
pennester im März bey Strafe befohlen wird, so sollte es
auch in Ansehung der Maykäfer gehalten werden. Bäume,
die man schütteln kann, müssen des Morgens in der Kühle
abgeschüttelt, die aufgelesenen Maykäfer müssen in Töpfe
voll Wasser geworfen, ersäuft und darauf begraben werden.
Sie dienen dann auch zum besten Dünger. Bey Bäumen,
welche sich mit der Hand nicht schütteln lassen, kann man
entweder die Stange mit dem Haken gebrauchen, oder man
räuchert des Nachts mit Bergschwefel unter den Bäu-

---

*) Wenn der Maykäfer sich gepaart hat und seine Flugzeit mit Anfang Junius zu Ende geht, so schlüpft er in die Erde, legt darin seine Eyer, welche im Sommer durch die Wärme aus-schlüpfen. Dieser Wurm oder diese Larve des zukünftigen May-käfers, Enger, Engerling genannt, lebt drey Jahre in der Erde von Wurzeln, bis er sich ein Gehäuse wie ein Ey von Erde macht, und sich darin in einen Maykäfer verwandelt.

en, wovon sie todt herunter fallen. Indessen muß man doch zur Vorsicht 24 Stunden lang in Töpfen mit Was- liegen lassen, ehe man sie begräbt, weil die Käfer ein rtes Leben haben, wie man sich auszudrücken pflegt.

§. 6.

Die Raupen.

Unter den Raupenarten giebt es viele, welche ils im Vorsommer, theils im Nachsommer sich hervor- n; sie sind fast als eine Landplage anzusehen, der wegen r Menge, die alles überzieht, nicht zu steuern ist. Den so großen Schaden der gesellschaftlichen Rau- n kann man aber abwenden. Diese Raupen legen als hmetterlinge ihren Saamen im Herb. in ein Blatt oder etliche zusammengesponnene Blätter. Sie kriechen im ühjahr bey dem ersten warmen Sonnenscheine aus, leben lange sie klein sind, gesellschaftlich zusammen, und fres- die Bäume so kahl, daß sie wie Besenreiser da stehen, durch ihre Blüthe zernichtet, ihr Wachsthum gehindert, d bey einem darauf folgenden dürren Sommer oft gänz- hes Verderben bewirkt wird. Ausserdem vernichtet ein cher Raupenfraß das Fruchttragen auch auf das folgende hr. Wenn nämlich der seiner Blätter beraubte Baum ch Johannis in neuen Trieb kommt, so treiben die für s Jahr zu Tragaugen gewordenen Augen in Laubaugen s. Die wichtige Verrichtung der Blätter ist unter an- rn, den zuströmenden Baumsaft aufzunehmen, damit er mäßigt in die Knospen eintrete, nicht in den künftigen erst bey dem zweyten Triebe bildenden Blüthenaugen Fibern zu den Saamengefäßen zerreiße, und in Blätter swachsen lasse. Dieses muß aber geschehen, wenn die lätter von den Raupen vor Johannis vernichtet worden d. Die Raupennester mussen Anfangs Februar oder nfang März sorgfältig von den Bäumen abgenommen und treten oder vergraben werden, wozu man besondere Rau- eisen hat, um sie aus der Höhe und von den Spitzen der äume herunterholen zu können.

Sehr schädlich im Frühjahr, besonders in den Baum- hulen, ist vorzüglich eine kleine schwärzliche Raupe mit ei- nem ganz schwarzen Köpfchen, welche von einem kleinen sil-

berfarbnen Mottenschmetterlinge an die noch unaufgeschlossenen Blätter und auch an die Blütheknospen angesetzt wird. Sie spinnt sogleich inwendig die Blätter der ganzen Knospe zusammen, so daß sie sich nicht aufschließen kann; sie frißt sich sogleich in das Herz, und läßt nie nach, bis die ganze Knospe von Grund aus vernichtet ist, und als ein brauner Putzen abfallen muß. Kommt man bey Zeiten zu Hülfe, und zieht man mit einer Stecknadel oder einem spitzigen Messer das Würmchen heraus, so wird die Knospe gerettet. Sie wird von manchen Gärtnern die Stichmade genannt.

Von den allerschädlichsten Raupen sind die der Winterschmetterlinge, der großen und kleinen Frostnachtschmetterlinge (Brumata major und minor.) Von jenem kommen eben die vorhin bemeldeten gesellschaftlichen Raupen; von letzterem ist das Weibchen ungeflügelt, steigt an den Stämmen der Bäume hinauf zu den Zweigen, und legt in jede Knospe ein Eychen. Im Frühjahr bey steigender Sonne schlüpft das Würmchen aus, frißt zuerst die Geschlechtstheile in den Blüthen ab, so daß die Frucht verloren geht, fällt dann die grünen Blätter an, und macht oft den ganzen Baum kahl. Sie stellt sich manchmal mehrere Jahre nach einander ein. — Dieses schädliche Schmetterlingsweibchen kann man bequem abhalten, wenn man Birkenrinden u. dgl. gut mit Theer bestreicht, und diese Substanz um den Stamm des Baums bindet. Der ungeflügelte Schmetterling bleibt dann am Theer kleben. (Leinwand mit Theer bestrichen, soll man nicht nehmen, er schlägt hier durch und zieht sich in den Baum, welches demselben nachtheilig werden kann. Wachstuch, auf der innern Seite damit bestrichen, ist besser.)

Die Ringelraupe ist die Raupe von der Baumringelmotte (Bombyx Neustria, eine Phalene oder ein Nachtschmetterling.) Sie legt ihre Eyer kreisförmig um die jungen Zweige von allerley Obstarten, und wird zuweilen irre, daß sie die Eyer um einen Birnstiel legt. Trocknet dieser ein, so lößt sich der Ring von den Eyern ab, so daß man den ausserordentlich harten Kitt bewundern muß, den das Insekt bey sich führt.

§. 7.

Die Baumlaus, oder Baumwanze.

Die Baumlaus oder Baumwanze muß man von [der] Blattlaus unterscheiden, wovon sogleich geredet werden [sol]l; auch von der unschädlichen fliegenden Feldwanze. Sie [ist] ein Gallinsekt (Pediculus clypeatus Linn. die Schild[lau]s,) welches, wenn es ausgewachsen ist, seine Eyer ge[le]gt und mit seinem Schilde bedeckt hat, wie ein Keller[wu]rm aussieht, der auf einem Aste angeleimt wäre. Es [ist] an seinem Körper mit einer dünnen Schale bedeckt und [mit] weißer Feuchtigkeit angefüllt, hat 6 Füße und 2 Hör[ner]. In der Jugend geht es, verändert seine Stelle, und [sau]gt den Saft aus Blättern, Zweigen und Stamm aus. [Ab]er es klebt sich bald mit dem untern Rande seiner Schale [fes]t an die Rinde und an die Blätter, und zwar mittelst [ein]es kittartigen Safts; in diesem Zustande legt es seine [Ey]er und stirbt hernach. Sein Körper vertrocknet, die [Sc]hale verhärtet sich, bedeckt seine Eyer und einen weißen [S]taub, in welchen sich die in seinem Körper enthaltene [Fe]uchtigkeit verwandelt hat. Die Eyer schlüpfen zu Ende [des] May und im Junius aus; die meisten jungen Wanzen [ha]ben sich im August festgesetzt.

Dieses Insekt findet sich am häufigsten auf den Po[m]eranzenbäumen (weshalb es auch Linne Fn. 722. [C]occus Citri nennt.) Es ist aber auch oft an Pfir[sich]enbäumen, wovon ich verschiedene Spaliere neben [ein]ander verderben fand, in einem Garten, wo man es nicht [ke]nnte und nicht wahrnahm. Auch habe ich es an jungen [A]epfelstämmchen angetroffen. Ihr Auswurf schwärzt [di]e Blätter, die Zweige und selbst die Frucht. Auch ge[he]n ihnen die Ameisen nach. — Um sie auszurotten, [mu]ß man ihre aufgeklebten Schalen, worunter die Eyer [be]findlich sind, sorgfältig mit einem Spahn oder Messer[rü]cken abschaben, alsdann die Zweige und Rinde mit ei[ne]m Tuche und frischem Wasser abwaschen. Die mit le[be]ndigen Wanzen angesteckten Reiser und Blätter aber müs[se]n entweder in Ochsengalle, mit Wasser verdünnt, einge[t]unkt, oder vermöge einer Bürste mit diesem Gallenwasser [a]bgebürstet werden.

Es giebt aber auch eine viel kleinere Art von dieser Baumlaus, die sich besonders an den Johannisstämmchen einfindet und eine genaue Besichtigung erfordert, um sie wahrzunehmen. Diese sind länglicht, und weiß. Sie kleben sehr fest an; man kann sie nicht anders, als durch Abschaben mit einem Messer wegbringen.

§. 8.

Die Blattläuse.

Diese Insekten, von denen es fast so viele Verschiedenheiten als Pflanzen, giebt, machen dem Baumerzieher in der Baumschule vielen Verdruß. Die Blattläuse vermehren sich unglaublich geschwind und bis in die Millionen; sie saugen den jungen Trieben und Blättern mit ihrem Saugstachel den Saft aus, so daß die Blätter zusammenrollen, die Triebe im Wachsthum still stehen, und kümmerlich und krüpplich werden. Die Blattläuse finden sich am meisten im Frühjahr ein, überhaupt bey dem ersten und stärksten Triebe der jungen Bäume. Hauptsächlich aber und am häufigsten zieht sie der Honigthau herbey. — Man muß die ersten Blätter, worunter die Blattläuse ihre Herberge aufschlagen wollen, abpflücken und zertreten, ehe sie sich weiter vermehren. Allein, da sie oft schon bis in die Millionen vermehrt sind, ehe man sie gewahr wird, so muß man vorerst diejenigen Blätter, welche am stärksten damit besetzt sind, abbrechen und zertreten, und dann die oft ganz mit Läusen überzogenen Schossen in ein Gefäß mit Wasser tauchen, womit Ochsengalle vermischt, oder worin Rauchtaback oder Schnupftabak aufgekocht worden ist. Das vorzüglichste Mittel, wenn man nicht viel nöthig hat, ist guter Branntwein mit St. Omer Schnupftaback vermischt, und damit abgewaschen.

§. 9.

Die Ameisen.

Die Ameisen sind bey vielen Unkundigen in ganz ungerechtem Verdacht, als ob sie die Blätter der jungen Triebe zusammenrollten, da dies doch blos von den vorhin gedachten Blattläusen herkommt. Sie besuchen aber die Blätter, um den Honig, den die Blattläuse hinten durch

Röhrchen ausspritzen, begierig zu sammeln und zu ver-
ren. Indessen sind die Ameisen im Obstgarten aller-
gs sehr beschwerlich, weil sie die besten Früchte, zumal
rschen, Aprikosen etc. verderben und ausfressen. Ja, im
en Frühlinge, wo sie noch wenige Nahrung haben,
ißen sie sogar die Blüthen der Pfirschen und Aprikosen,
wie anderer Obstbäume an, und zerbeißen die Blumen,
n zu dem Nektargefäß zu kommen und den darin befind-
ten Honig zu naschen.

Der gerühmten Mittel, sie abzuhalten und zu ver-
gen, sind in den ökonomischen Schriften so viele, daß man
hl sagen kann, man könne vor Bäumen den Wald nicht
en. Das zuverlässigste Mittel ist, sie mit Fliegenstein mit
Honig vermengt, und bedeckt unter den Baum gestellt,
der Seite zu schaffen. Es dürfen aber keine Bienen in
Nähe seyn, sonst holen diese den Tod.

§. 10.

Der Rebenstiche r. *)

Der Rebenstiche r, der blaue stahlfarbige glän-
de Rüsselkäfer, der in den Weinländern am bekann-
en ist, kränkt vom Frühjahr bis Johannis die jungen
iebe an allen Arten der veredelten Bäume in der Baum-
ule gar sehr. Der schlimmste ist der stahlblaue, wenn
ausgewachsen ist von der Größe einer mittelmäßigen
hmeißfliege. Anfangs ist dieser ganz klein. Er ist ein
sselkäfer mit einem langen Schnabel, womit er die ober-
n jungen Triebe an den Zweigen anfangs anbohrt, und
un gänzlich abschneidet, um theils den Saft zu genießen,
eils aber auch in den sich dadurch zusammenrollenden
lättern seine Eyer zu verbergen und so der Fortpflanzung

*) Es wäre freylich gut gewesen, wenn ich solche schädliche Insekten
in Kupfer gestochen und nach der Natur gemalt, hätte beyfügen
können, damit nicht unkundige Gartenfreunde statt der schädli-
chen Käfer unschädliche und solche vertilgen, welche die Natur
zur Verminderung der nachtheiligen Insekten, der Blattläuse,
Raupen etc. geschaffen hat, wie z. B. die Mehlkäferchen, der
Goldschmidt etc. Dieses liegt aber ausser den Gränzen eines
Handbuchs, das man mit möglichst geringen Kosten dem Gar-
publikum zu widmen wünscht.

zu übergeben. Er legt 2 bis 5 helle weißlichgelbe Eyerchen auf ein Blatt; er sticht es hernach ab, damit es sich fest zusammenrolle, und die Eyer einschließe. Das zusammengerollte Blatt verdorrt und wird vom Winde auf die Erde getrieben. Wenn das ausgekrochene Würmchen sich ausgefressen hat, so kriecht es in die Erde und verpuppet sich, bis es sich im folgenden Frühjahre verwandelt hat und hervorkommt. Indessen wird dadurch der junge Trieb in seinem Saftumlaufe durch die entzogene Spitze irre gemacht; es steht im Wachsthum bis fast zum zweyten Triebe still, wo das folgende Auge wieder den Haupttrieb macht und fortsetzt.

Gegen diesen fliegenden Käfer ist kein **Mittel** bekannt, als ihn fleißig zu beobachten und zu tödten. Man muß dabey aber ausserordentlich behutsam seyn. Sobald er nur den Athem des Menschen verspürt, noch mehr aber bey der geringsten Bewegung des Reises, wirft er sich sogleich zu Boden; alsdann ist er nicht mehr zu finden, weil er zwischen die Erdschollen fällt und sich lange unbeweglich hält. Man muß entweder die Hand vorsichtig unterhalten; oder, wenn mehrere am Bäumchen befindlich sind, (wie sie denn in manchen Frühjahren sehr häufig erscheinen,) so muß man unter denselben ein Tuch sachte ausbreiten; wenn man dann das Bäumchen ein wenig bewegt oder behaucht, so fallen sie auf das Tuch. Wenn sie aber merken, daß sie gefangen sind, so können sie geschwind laufen, während sie zwischen den Erdstücken lange unbeweglich bleiben. Zum Auffliegen schicken sie sich nicht häufig an. Nach Johannis sieht man wenige mehr. — Kleinere und graue von diesen Rüsselkäfern sind nur **Blattsticher**; diese sind nicht beschwerlich, da sie nur einige Blätter abstechen.

Der stahlblaue Rüsselkäfer verdirbt nicht blos den May hindurch die jungen Triebe, sondern auch im Junius vernichtet er oft Tausende von Pflaumenfrüchten, hauptsächlich Aprikosen, *) welche er anbohrt und dadurch in Fäulniß

*) Auf einem Aprikosenbaume, der im Schutz vor den Winden stand (welches dieses Insekt sehr liebt,) fingen gegen Mitte des Junius bey trockener Witterung die meisten Früchte zu faulen an. Das Uebel nahm so sehr überhand, daß nicht eine einzige ver-

ingt. Man lege früh Morgens, oder nach einem Regen, n weißes Tuch unter den angefallenen Baum, und schüt- e diesen; alsdann fallen sie durch die sanfte Bewegung rauf.

§. 11.

Die Schnegel oder nackenden Schnecken.

Die kleinen nackenden Schnecken, auch Schnegel genannt, welche bey warmen feuchten Früh- ahren zuweilen in den Gemüßgärten, und nach nassen Som- mern im Herbst auf den Saatfeldern großen Schaden an- ichten, finden sich im Frühjahr auch oft in den Baum- hulen ein, und fressen dann die jungen Knospen ab, welche den neugepfropften und auf das schlafende Auge okulirt wesenen Stämmchen auszutreiben anfangen. Zu ihnen sellen sich auch wohl einige rothe Schnecken. Sobald die onne hervorkommt, kriechen die kleinen Schnecken unter Erdschollen.

Diesem Schaden muß man erst dadurch vorbeugen, ß man sogleich nach dem Pfropfen das erste Hacken in r Baumschule verrichtet. Dadurch wird das Gras und kraut vertilgt und jenem Ungeziefer viel von dem Auf- thalt benommen. Hernach aber ist folgendes ein treff- des (auch in dem Küchengarten und sonst gut anzuwen- ndes) Mittel, die Schnegel leicht wegfangen; man macht mlich Strohwische, taucht sie ins Wasser und legt sie bends an verschiedene Plätze. Die Schnecken, welche die uchtigkeit lieben, kriechen bey Aufgang der Sonne gern und unter die nassen Strohwische, die man denn Mor- ens, wenn die Sonne aufgegangen ist, sammlen und den nen zum Frühstück hintragen kann.

---

der großen Menge schien übrig bleiben zu wollen. Ich hatte keine Ruhe, der Ursach dieses mir unbegreiflichen Ereignisses nachzuspüren, zumal da ich an den Früchten viele kleine Löchel- chen antraf. Endlich entdeckte ich nach einem kleinen Regen eine Menge Rüsselkäfer, die sich auf den Früchten befanden und dieselben anbohrten. Aus den Löchelchen drang der harzige Saft, und verdickte sich so, daß an jedem Löchlein eine Perle von Harz hieng. Dadurch entstand die Fäulniß, und alle Früchte des Baums gingen zu Grunde, weil ich es zu spät entdeckt hatte.

§. 12.

Die Wespen.

Den Bäumen sind zwar die **Wespen** nicht sc
lich, aber den Früchten, vorzüglich den zarten Frücht
den Aprikosen, Pfirschen, Trauben, auch den zarten
nen und dem süßen Steinobst. Die grosen Wespen,
Hornisse, schroten die Früchte mit ihren zarten Freßzan
so, daß man, wenn man ihnen nicht zusieht, glauben so
eine Ratte oder Maus hätte sie so zerfleischt. — Das
kannte **Mittel**, ein Glas mit einem kurzen etwas en
Halse, über die Hälfte mit durch Honig oder Zucker
süßtem Wasser gefüllt, an den Baum zu hängen, um si
zu ersäufen, thut gute Dienste. Man kann auch den R
des Glases mit etwas Honig beschmieren, damit sie
mehr angelockt werden. Das Glas mit den gefang
Wespen darf aber nicht vor 24 Stunden ausgeleert w
den, weil sie sonst wieder zu sich kommen, wenn sie von
Sonne getrocknet werden.

§. 13.

Die Blüthe verderbende Rüsselkäferchen und Fliegen.

Es giebt verschiedene Arten von **kleinen Rüss
käferchen**, so wie auch schwarze **Fliegen** von lä
lichter Gestalt, wovon letztere zur Blüthezeit, erstere
schon vor Winter ihre Eyer an die Knospen der Bl
ansetzen. Im Frühjahr kriechen sie aus, und wenn
Blütheblumen bey ungünstigem kalt regnigtem Wetter la
sam aufgehen, so gewinnen jene kleinen Larven Zeit, in
Blüthe sich einzufressen, und die größte Verwüstung a
richten. Wenn man zur Blüthezeit etliche Sträußchen
sammengelaufener oder geschlossener brauner Apfelblüth
ein Glas legt und dasselbe mit Papier zubindet, so w
man nach Verlauf einiger Wochen lauter braune, wei
fleckte kleine Rüsselkäfer ausschlüpfen sehen. Im Allge
nen ist dagegen kein anderes Mittel anzuwenden, als
das oben angerühmte fleißige Schütteln der Bäume.

[illegible] ihrem Setzen, Schnitt nach phy[illegible] Gründen x. sowie von der Erziehung, [illegible]dlung und dem Schnitt der Obstoran[illegible]bäumchen auf Blumenbeeten oder in [illegible]töpfen.

Erstes Kapitel.

[illegible]ergbäumen überhaupt, deren Veredlung [illegible] Zuschnitt zu den verschiedenen, der Natur gemäßen, Gestalten.

§. 1.

[illegible] Kenntnissen zur vernünftigen Behandlung der Zwergbäume.

[illegible] die Beschäftigung ist, einen schönen frucht[illegible]bergbaum zu ziehen, ihn in seiner Zierde, Gesund[illegible]chtbarkeit zu erhalten, so nöthig ist es auch [illegible] nach Gründen zu verfahren und keinen [illegible] zu thun, wovon man nicht einen vernünf[illegible]

von der Vegetation hat, sondern man muß auch alles am Baume wohl kennen, z. B. das Tragholz, welch wohl auf dieses Jahr, als auch auf folgendes, und a dritte Jahr Frucht bringt; man muß wissen, unter we Umständen man einen Baum nöthigen kann, daß er Früchte anzusetzen, Holzäste treibe; unter welchen Um den er Blütheaugen hervorbringen muß; wie die Fruc gen zu laufendem Holz, zu fortsprossenden Holzzweige machen sind rc. Man muß alle Theile des Baums, Bestimmung und ihren Nutzen kennen. Den Stando einen Zwergbaum gut zu wählen, den Schnitt und die üb Behandlung desselben recht zu machen, muß man nicht überhaupt wissen, wie der Saft im Baume treibt, son man muß auch die Natur des Wildlings, worauf der Zw baum veredelt ist, wohl kennen, ob er gern auf Holz, mehr auf Frucht treibe; ob die Sorte flüchtig oder flüchtig treibe rc., welches freylich auch schon die Anzah Größe des Laubholzes, der Leitzweige zu erkennen g Der Gärtner muß dann mit einer geschickten Hand un richtigem Auge alles in Ordnung erhalten, Verstand Vorsicht anwenden, auch auf das Künftige denken, die gen und Wirkungen eines jeden Schnitts vorhersehen, allgemeine Ordnung der Natur kennen, und zu unters den wissen, wann er derselben folgen, oder in welchem er der Natur eine andere Richtung geben soll, um dem Ba nicht blos eine schöne Gestalt, sondern auch eine nütz Fruchtbarkeit zu geben, und ihn dabey zugleich gesund dauerhaft zu erhalten.

§. 2.

Allgemeine Kenntnisse von der Natur des Baums, seiner Theil der Vegetation oder dem Wachsthume.

Der Baum entsteht nach seiner natürlichen Fortp zung aus dem Saamen. Dieser ist gleichsam das worin der Embrio des Baums liegt. In dem befruch Keime des Saamenkerns, dem kleinen abgesonderten P an der Spitze desselben, liegt die Seele des Baums, der sowohl, als die Kraft und der Trieb zum Leben oder Wachsthume des Baums und seiner ganzen Oekon So lange er nicht in sein Element, in die Erde, ko

er gleichsam schlafend; die ihn umschließenden mehligten und öhligten Theile und Häute erhalten ihn eine Zeit lang, und schützen ihn gegen die Vertrocknung. Kommt nun der Saamenkern in die Erde, und wird er darin befeuchtet und erwärmet, so lösen sich die mehligten und öhligten Theile in einen milchartigen Brey auf, wovon der Saft in die kleinen Gefäße des Keims tritt, ihn zu seiner Entwicklung bestimmt und fähig macht. Er schwillt auf, und dringt, nach dem vom Schöpfer in seine Natur gelegten Triebe, zuerst mit dem hervorkommenden Würzelchen durch die an der Spitze des Kerns befindliche feine Oeffnung in den Boden, und treibt hernach auch seinen zarten Stengel in die Höhe, und an die freye Luft, worin er zu wachsen bestimmt ist. Er kommt mit zwey Blättern hervor, welche Saamenblätter heißen und ganz anders aussehen, als der Baum im spätern Alter hat. Sie dienen anfangs vorzüglich zur Reinigung des Milchsafts, wovon die zarte Baumpflanze so lange ernährt wird, bis sie durch das Würzelchen ihren Nahrungssaft aus der Erde an sich ziehen kann. Durch diesen Zufluß bekommt sie nach und nach mehr Festigkeit, wird dicker und hart. Der Saft steigt aus der Wurzel durch die Rinde in die Höhe, wird in den Saftröhren und Bläschen dieser Rinde und des Marks filtrirt, auf eine besondere Weise verändert und zubereitet und in alle Theile der Pflanze umhergetrieben; die überflüssigen wässerigten und groben Theile dünsten durch die Poren und kleinen Oeffnungen der Blätter weg, die salzigen und öhligten Theile vermengen sich mit einander, die in den Luftröhren eingeschlossene Luft dehnt sich durch die Wärme aus, drückt auf die Holzfasern, beschleunigt dadurch den Umlauf des Safts in alle Theile, und vermehrt das Wachsthum des Bäumchens.

Die Haupttheile des Baumes sind: die Wurzel, der Stamm, die Aeste, oder die Augen und Knospen, woraus die Aeste werden, und die Blätter. Zu ihrer Fortpflanzung dienen hauptsächlich die Blüthen und die Frucht mit dem darin eingeschlossenen Saamen. — Alle diese Theile und deren Eigenschaften, Verrichtungen rc. muß ein wahrer Baumgärtner kennen.

Die Wurzel besteht, eben so wie der Stamm, aus Mark, Holz, Bast (die innere schwammigte Rinde, die das

Holz umgiebt,) und Rinde. Die Hauptwurzel tr
aus sich theils starke Seitenwurzeln, schief in die Erde dr
gende Haftwurzeln, theils feine Nebenfasern, oder d
nere, kleinere Würzelchen, sogenannte Haarwurzel
Nahrungswurzeln, Zasern. Diese sind die v
züglichen Nahrungsgefäße, die sich flach gegen die ob
gute Erde ausbreiten, von allen Seiten her die Nahrun
säfte aufsuchen und in die Theile der Pflanze führen.
haben feine Oeffnungen und sind gleichsam lauter kl
Pumpen, die die Säfte einsaugen und den Schläuchen
zelligten Gewebes der Bastrinde zur weitern Zubereit
zuführen. *)

Die Wurzeln geben also dem Baume den Umlauf
Hauptzufluß der Säfte. Nach seiner Größe, Kraft
seinem Wachsthum steht der Baum mit seinem Wurz
mögen in directem Verhältniß, welches wir von dem
sten auf dem Steine kriechenden Moose bis zur Zeder w
nehmen, die ihren Wipfel in die Wolken erhebt. Bey
nem kleinen Pflänzchen ist eben so wie bey diesem un
heuern Baume Leben und Wärme zu erzeugen, die R
barkeit, Einsaugung des Sauerstoffs, die Zersetzung
Wassers und die Bereitung der von der Wurzel eingeso
nen rohen Säfte nothwendig. Denn die Wurzel bew
den Umlauf der Säfte des Baums, und der Baum se
treibt die Wurzel durch eine rückgängige Circulation.

Die Hauptwurzel, welche gerade in die Erde geht, h
Herz- oder Pfahlwurzel, weil sie den Baum gle
sam als Pfahl hält. Je tiefer sie in den Boden dri

---

*) Hieraus erhellt, daß das Gedeihen des Baums von der Lo
heit des Bodens, worin die zarten Wurzeln sich ausbre
und von der hinlänglichen Güte des Erdreichs, worin sie
Nahrungstheile finden können, abhänge. — Daher sterbe
viele Bäume in hartem steinigtem Boden ab; daher krä
Bäume, die in Gras und Unkraut stehen, das theils den W
zeln die Nahrung raubt, theils ihre Ausbreitung verhin
Daher leidet der ganze Baum, wenn die Wurzel verletz
weil sie dann ihre Verrichtung nicht thun und dem Ba
keine Säfte zuführen kann.

später treibt sie Seitenwurzeln, oder Haft- und Haar-
wurzeln.*)

Die Wurzeln haben auch ihre Augen und Keime
(gemmae,) woraus nicht nur andere und neue Wurzeln
sprossen, sondern auch die Wurzelschossen entstehen, wenn
die Wurzeln der Oberfläche der Erde nahe liegen und die
Luft stark auf sie wirken kann.

Der Stamm oder Schaft, durch welchen der von
der Wurzel eingesogene Nahrungssaft in die Krone ver-
theilt und mittelst seiner verschiedenen Organe filtrirt, ge-
läutert und bereitet wird, besteht aus der Rinde, dem Holze
und dem Marke. Das Mark ist ein zelliges Gewebe aus
kleinen Saftbläschen und Luftbläschen bestehend, die größer
und ausgedehnter sind, als in der zweyten Rinde. Dieses
Mark hat nur einigen Einfluß auf das Wachsthum des
Baums, so lange er noch jung ist; im Alter aber nur we-
nig mehr. Die Haupttriebkraft, das Leben des Baums,
liegt in der innern Seite der zweyten Rinde, im Baste.
Man trifft zuweilen Bäume an, die hohl sind und oft noch
sehr lange fortleben, blühen und tragen. Das netzförmige
Gewebe des Marks trocknet mit dem Alter des Baums
aus und verschwindet zuletzt. — Das Holz hat dieselben
Fasern, wie die Rinde; sie sind aber steifer und dichter.
In dem Holze sind blos Luftröhrchen.

Die Rinde besteht aus einer äussern zähen Haut,
worunter ein netzförmiges zelliges Gewebe voll kleiner Bläs-
chen ist. Dieses Netzgewebe, diese feinen Faserbündel wer-
den immer feiner und die Maschen immer kleiner, je tiefer
sie einwärts liegen. Hier befindet sich hauptsächlich die große
Werkstätte, worin der Saft des Baums bereitet wird, wo-
rin er seinen Um- und Rücklauf hat und mit dem Herzen
des thierischen Körpers verglichen werden kann. An der
innern Seite dieser zelligten Haut werden die Gefäße nach
und nach knorpelartig; es entsteht ein Bast und eine dich-
te Rinde, die im Winter sich verhärtet und zu Holz wird.
Man nennt den jährlichen neuen Ring Jahreswuchs; an
diesen kann man das Alter eines Baums abzählen, wenn

*) Bey Versetzung eines jungen Baums müssen sie daher hin-
länglich weit abgeschnitten werden.

der Baum nahe an der Wurzel quer durchgesägt ist. — D
bis jetzt entdeckten Gefäße sieht man vornämlich drey
ley: 1) Faserige Gefäße, Fibern, oder hohle K
näle, die senkrecht durch alle Theile gehen, in dichten Bü
deln beysammen stehen und linienweise zusammenhänge
sie sind gleichsam die Adern, wodurch der Saft von d
Wurzel in die Höhe und durch die kleinsten Theile dring
2) Markgefäße, kommen den fasrigen nahe, untersch
den sich aber dadurch von ihnen, daß sie nie Bündel a
machen, daß sie eine schiefe oder horizontale Lage hab
durch das Mark und durch das Zellgewebe ohne gew
Ordnung laufen, sich in den Häuten der Gefäße verth
len, und endlich in der äußersten Haut ein zartes Netz b
den; 3) Spiralgefäße, elastische, sehr zarte, dün
Schläuche, die wie eine Uhrfeder dicht gewunden sind.
ihnen liegt die Haupttriebkraft des ganzen Baums und d
Grund aller Zweige und Blätter, selbst der Blume u
Frucht. Entsteht ein neuer Trieb, so verlängert sich
Bündel der Spiralgefäße des Bastes, dringt durch die Ri
und bildet ein Auge oder eine Knospe. *)

Die Aeste, welche alle aus den Sommertrieben o
Leitzweigen entstehen, sind eine Fortsetzung des Baum
und gleichsam eine Fortpflanzung auf sich selbst, da Ba
auf Baum wächst und einer in den andern seine Wurz
schlägt, die von den Säften aus den Endwurzeln genä
und verstärkt werden. Sie kommen aus den sogenannt
Augen, oder Knospen zum Vorschein, welche als ei
besondere Art von Eyern anzusehen sind. In jedem E
befindet sich der schon ausgebildete Keim zu

---

*) Da aber nicht alle Spiralgefäßbündel, die sich nach Aussen n
gen, sogleich in Augen zum Vorschein kommen, sondern we
Mangel des nach oben treibenden Saftes oft lange in der Ri
verborgen liegen und zu ihrer Entwicklung günstigere Umstä
erwarten, da man auch solche verborgene Augen fast an a
Theilen eines Baums sicher voraussetzen kann; so sind sie
erwünschtes Hülfsmittel bey dem Baumschnitte. Wird z.
ein Ast abgebrochen, so darf man nur, um die Lücke auszu
len, den zunächst stehenden Ast gehörig tief einstutzen, und
dadurch nöthigen, diese verborgenen Augen, denen jetzt hinlä
licher Nahrungssaft zugeführt wird, hervorzutreiben.

er Art; ja in ihm als einer besondern Art von Saa-
, ist ein viel näherer Uebergang vom Keime zur Aus-
ung des Baums, als in dem Keime des Saamenkerns.
Natur hat, wie schon erwähnt, unendlich verschiedene
ge, ihre Geschöpfe in ihrer Art zu erhalten und fortzu-
nzen; jedes Stückchen Wurzel, jedes Auge, (auch die
enannten schlafenden Augen, welche wir noch nicht se-
, wovon wir manche nur in einem Grübchen, einem
ünktchen der Augennarben, vermuthen können) enthält
en neuen ganzen Baum mit allen seinen Theilen; denn
t würden alle unsere Veredlungsarten, Okuliren, Ko-
iren, Pfropfen :c. vergeblich seyn. Bey dem Saamen-
ne sind diese Theile des Baums im Keime höchst con-
rirt befindlich; sie müssen sich da gleichsam durch meh-
e Umwege entwicklen, weil sie vom Mutterstamme ab-
ondert, nicht mehr aus seinen Brüsten gesäugt, aus sei-
Säften ernährt werden, sondern nur zur Aussteuer
sie umgebende mehligte und öhligte Substanz des Saa-
nskerns empfangen, und dann in einem andern Ele-
nte, als der Luft, woraus sie kommen, nämlich in der
de, sich zum Baume bilden müssen. Aber die Augen
pfangen unmittelbar aus dem Mutterbaume die Fülle
Safts zu ihrer Entwicklung und Hervorsprossung. Sie
nen ihre Wurzeln sogleich auf den Mutterstamm schla-
n. Denn die Fasern an einem abgerissenen Aste sind nichts
ders, als die Wurzeln, wodurch der Ast mit dem Mut-
stamme verbunden ist, und jeder Ast stellt wieder einen
en Baum auf dem Mutterstamme vor, der wieder alles
t ihm gemein hat, Stamm, Holz, Rinde, Augen, Blät-
, Blüthe und Saamenfrüchte. Es findet also bey dem
ge eine nähere und mehr simultane als successive Ent-
klung und Fortpflanzung statt, folglich auch eine rei-
ne Fortpflanzung in der Art des Baums,
l das Auge von seinen eigenen Säften genährt wird. *)

Da nun aber die Mutter Natur bemüht ist, ihre Ge-

*) Daher kommt die Abartung der Frucht von einem aufgesetzten Reise oder Auge auf einen Wildling, welcher jenem anders bereitete Säfte zuführt, als das Reis von seinem Mutterstamme gewohnt, und als seine Natur eingerichtet und modificirt ist.

wächse auch durch abgesonderte Saamen fortzupflan
bildet sie am Baume auch Blütheaugen, um d
neues großes Geschäft ihren Zweck auszuführen.

Zur Bildung der Frucht, die um des Saame
len da ist, gehört der edelste reinste Saft, der in
gern Röhren an den Knoten von rohern und w
ten Theilen geschieden, filtrirt und gereinigt wird.
sehen wir an dem süßen, edlen und lautern Honig,
in den Nektargefäßen der Blume befindet. Diese Z
tung des fruchtbildenden Safts kann da nicht statt
wo der Zufluß des Safts aus den ersten Wegen nic
mäßigt ist, wo nicht andere in der Nähe befindli
gen und Aeste, und besonders deren Blätter, den U
des Safts aufnehmen und ableiten. *)

Dieses große Geschäft der Natur zur Bildu
Frucht und des Saamens, um die Baumart fort
zen, wollen wir jetzt etwas näher beleuchten.

Die wesentlichen Theile der Blüthe
Staubgefäße und der Stempel; die zufä
Theile aber: der Kelch und die Krone. Der
ist die äußere Blumendecke, der die Blüthe umfa
stützt. Sie ist meistentheils grün, und besteht bey
Gewächsen aus mehrern Schichten. Ihre Haup
mung aber ist die weitere Verfeinerung des Safts
nem hohen Grade. Die innere Bedeckung der Blu
Kronenblätter der Blüthe, (die gewöhnlich grö
die Kelchblätter, grüne Lappen, und sehr verschied

---

*) Daher kommt die anfängliche Unfruchtbarkeit der Was
Daher kommt es, daß ein junger Baum, der noch
Trieb auf seinen Holzästen ist, keine Frucht ansetzen ka
her kommt es aber auch, daß ein junger Baum, der
magern Boden steht, allzufrühe Frucht ansetzt, weil sei
zu langsam treiben. Daher erklärt es sich, warum of
sten Früchte eines jungen Baums wild und gar nicht
sind, weil die Säfte zur bildenden Frucht nicht vollkom
läutert worden sind, und weil wegen des noch zu w
strömens des rohen Safts, sich viel mit dem Honig
mischt hat rc. — Lauter Kenntnisse, die zur Behand
Bäume, vorzüglich der Zwergbäume, unumgänglich er
sind.

sind) schützen nicht nur mit den Kelchblättern die
zur Befruchtung nöthigen Theile gegen die Kälte und
andere Beschädigungen, sondern nähren auch durch
öhligten Saft die im Kelche ansetzende Frucht und
nknöspchen; sie sind selbst Absonderungswerkzeuge
rirten höchst feinen Safts. Die Blumenkrone fällt
ollendeter Befruchtung gewöhnlich ab, die Blumen-
iber, oder der Kelch, bleibt meistens noch zur fernern
mung des Fruchtknotens und des Saamens sitzen.
n feinen Saft, welchen die Kronenblätter abschei-
at die Natur zur Hervorbringung der Geschlechts-
und der Nektarinen nöthig. Die Nektarinen
n Uebergang von den Kelchblättern zu den Staub-
n; sie bestehen meistens in Grübchen oder Glanduln,
der honigartige Saft abgeschieden, von den Staub-
n eingesogen und von denselben noch völlig ausge-
t wird.

Zu den Staubgefäßen, in welchen der Blumen-
befruchtet wird, gehören die Staubfäden, und die
ren oder Staubbeutel. Die Staubfäden sind läng-
fadenförmige Theile (gemeiniglich weiß, unten meist
als oben, bald länger, bald kürzer, oft ganz freyste-
bisweilen zusammengewachsen;) die Antheren aber
die Staubbeutel sind die darauf befindliche Nier-
(die oft auch eine pfeilförmige oder eine andere Ge-
haben, gemeiniglich gelb sind rc.) Diese enthalten
Blumenstaub, aus sehr feinen Körnern von un-
er Gestalt bestehend, die bey ihrer Reife zerspringen
inen feinen, geistigen Duft von sich geben, der das le-
gmachende befruchtende Wesen ist.

Der Pistill oder Stempel, der mittelste Theil der
n, besteht aus der Narbe, dem Griffel und dem Frucht-
n. Die Narbe, der oberste wesentliche Theil des
pels (gemeiniglich so vielfach, als die Frucht Fächer
bisweilen auch unkenntlich) ist mit einem klebrigten
angefeuchtet, woran sich der Staub des Staubbeu-
hängt. Der Griffel, oder das Keilchen, ist der
e Theil des Stempels, wodurch der geistige Dunst
den zerplatzten Staubkörnchen in den Fruchtknoten hin-
r geht, um den Saamen zu befruchten. Dieser Grif-

fel ist bald rund, bald drey- oder viereckig, bald eyförm
oder anders gestaltet, inwendig meistens mit einem saftig
zellig'n Gewebe angefüllt, äußerlich aber bald glatt, b
mit Haaren bewachsen. Der Fruchtknoten, der
Saamen der Pflanze gleich vom Anfange in sich hält,
unten in der Blume und wird von ihr umgeben.

Die Staubfäden und der Stempel bestimm
also das weibliche und männliche Geschlecht bey den Pfl
zen. Wenn eine Blume nur einen Stempel hat, und ke
Staubfäden, so heißt sie eine weibliche Blume;
sie aber die Staubfäden ohne den Stempel, so ist sie e
männliche Blume, wie z. B. bey der Haselnuß
gelben Kätzchen, die mit gelbem Saamenstaub behängt si
die männliche Blüthe, und der rothe dreyeckigte Auswu
oder Pistill, auf der Spitze der jungen Nuß selbst, die we
liche Blüthe. Hat aber eine Blume, wie es meistens
beyde Theile, Staubfäden und Pistill in sich vereiniget,
heißt sie eine Zwitterblume. Hat nun die einzelne weibli
Blume keine männliche mit Staubfäden in ihrer Nähe, o
bricht man die Staubfäden bey einer Zwitterblume ab, o
verdirbt der Frost die Staubkörnchen, oder fressen Ins
ten die Staubfäden ab, oder hindert anhaltender Reg
das Aufplatzen der Saamenküchelchen; so bleibt der Saa
unbefruchtet, und die Frucht verdirbt entweder und fä
ab, oder sie wird ein unförmliches untaugliches Afterg
wächs, wie die sogenannten Narren auf Pflaumen- od
Zwetschenbäumen.

Sobald die Befruchtung der weiblichen Theile m
telst des Saamenstaubs vollendet ist, welches in eine
günstigen Augenblicke der Witterung geschieht, so nim
die Entwicklung der Frucht, ihr Leben und Fortwachs
seinen Anfang. Weiter aber hat uns die Natur hin
den Vorhang ihres Heiligthums und ihrer Geheimnisse no
nicht blicken lassen. Wir können ihr großes Geschäft d
Zeugung, Befruchtung und Belebung nicht durchschaue
wir können nicht einmal alle Erscheinungen und Verän
rungen in der Bereitung der Säfte, nicht die große V
schiedenheit des Geruchs und des Geschmacks dieser Sä
erklären. Wie viele Veränderungen, Durchsatgerungs
Gährungen ꝛc. müssen diese Säfte von ihrem Eintritt

Wurzeln an durchlaufen, bis sie sich in der Blüthe und der Frucht auf so mancherley Weise färben, und den verschiedenen Geschmack und Geruch bekommen, die sie ihrer Vollendung annehmen?

Die Blätter entstehen aus dem zelligen Gewebe der nde; sie bestehen aus Häuten, aus einem Gerippe und em blasigten Wesen. Sie sind die Werkzeuge der Be- egung bey den Bäumen, wodurch ihre Gesundheit und ärke erhalten wird. Sie ziehen aus der Wurzel den aft in die Höhe und bereiten ihn. Eines ihrer Haupt- schäfte ist, daß sie durch ihre Ausdünstung eine Menge überflüssigen Feuchtigkeit wegschaffen, wovon gleichsam Quintessenz die fixe Luft und die elektrische Materie ꝛc. Diese war in den Theilen des Baums abgeschieden, darin zurückgeblieben. Dagegen saugen sie aus der Luft eder viele Nahrungstheile in sich, und führen sie dem tamme zu. *)

Die obere Seite der Blätter ist meistens glatt und glän- nd, die untere aber rauh oder mit kurzen Haaren bedeckt. iese Haare sowohl, als auch die Drüsen oder Warzen an n Blättern, sind Absonderungsgänge, wodurch der über- üssige Saft weggedünstet wird. Auf der untern Seite r Blätter ragen auch die Adern des Gerippes mehr her- r, und ihre Farbe ist allezeit blasser, als oben. Auf die erschiedenheit der Blätter eines Baums von einerley Art aben das Alter, der mehr oder minder gesunde Zustand s Baums, der Boden, die besondere Witterung des Jah- es und andere Zufälligkeiten ihren Einfluß. Unter allen lättern eines Baums sind nicht zwey einander ganz ähn- ich, sondern in Bildung und Lage der Gerippe und in an- ern Dingen immer verschieden.

---

*) Daher das Absterben eines Baums, wenn man ihn gänzlich ent- blättert; daher das Trauren und Zurückgehen, ja das öftere Verderben vieler Bäume, die von Raupen im Frühjahr kahl gefressen wurden; daher erklärt es sich, warum man bey Zwerg- bäumen durch Hinwegnehmung des größten Theils der Blätter an einem flüchtig wachsenden Aste, der den übrigen den Saft entziehen will, ihn in seinem übermäßigen Triebe hemmen und in die Ordnung leiten kann.

So machen die Blätter gleichsam die Lunge des Baumes aus; sie athmen die Feuchtigkeiten und Dünste ein und hauchen sie aus. Ersteres geschieht meistens des Nachts, letzteres am Tage unter Beytritt der Sonnenwärme. Sie sind also auch in gewissem Betracht der Magen des Baums und besonders der Augen, denen sie von der Natur zugeordnet sind. Denn ihre zweyte Hauptbestimmung ist die Bildung und Vervollkommnung der Augen, zumal der Fruchtaugen. Deswegen ist kein Auge ohne Blatt. Die Verbindung des Blattstiels mit dem Augenträger muß billig die Aufmerksamkeit jedes Naturforschers und Pflanzenphysikers erregen. Wir sehen, daß die sogenannten schlafenden Augen zu Anfange der Sommertriebe nur kleine, bald abfallende Blättchen haben, daß hingegen die Augen in der Mitte des Sommerzweiges die vollkommensten sind, aber auch die Blätter am schönsten; daß ferner die Blütheaugen beym Kernobst zu ihrer höhern Bildung, zu Fruchtaugen, 3 bis 7 verschiedene Blätter, ja die Fruchtaugen selbst oft 10 zu einem Strauße haben ꝛc. Das Blatt muß folglich das eigentliche Werkzeug zur Bildung und zur wesentlichen Zubereitung der mancherley Augen seyn. Es führt nicht blos dem Laubauge den Baumsaft in vollen Strömen zu, und zwar mittelst seines Blattstiels, das auf diese Art einer Nabelschnur gleicht, sondern es verzehrt auch mit seiner Gesellschaft bey dem Blüthe- und Fruchtauge den überflüssigen, stark zudringenden Saft, damit er nicht die Fasern der Staubfäden zerreissen und sie in Blätter umbilden könne; dagegen filtrirt es die Menge Saft, kocht ihn in seinen Bläschen und Gefäßen und führt ihm nur verdichtetere, edlere und zur Frucht dienlichere Säfte zu.

Ausserdem haben die Blätter noch viele wichtige Verrichtungen in der Oekonomie des Baums, die uns noch großentheils verborgen sind. Die Hauptgeschäfte aber müssen wir kennen, wenn wir einen Zwergbaum glücklich behandeln wollen, um es der Natur abzulernen, mittelst ihrer eigenen Werkzeuge einen Zweck durch die Kunst zu erreichen, der unserer Absicht entspricht, z. B. ein Laubauge (eine Knospe, woraus ein Holzzweig entstehen würde,) ein Fruchtauge zu verwandeln, und dagegen ein Fruchtauge, (eine Knospe, die in ihrem selbst gelassenen Gan

Frucht bringen würde) zu nöthigen, ein Laub-
werden.

§. 3.

Von Zwergbäumen überhaupt.

Zwergbaum gehört eigentlich zur Kunstgärt-
swegen ist ihm hier auch eine besondere Abthei-
dmet. Er gehört aber zu einem sehr angeneh-
le der Gärtnerey, wo sowohl Vergnügen als
nsern Fleiß und unsere Aufmerksamkeit belohnt.
überhaupt Lehrbegierde, Versuche, Erfahrung und
ng den glücklichen Gärtner bilden, so muß die-
ch nie allein für weise halten, sondern auch von
lernen geneigt seyn, weil oft ein anderer eine
Beobachtung macht, die er zu machen keine gün-
genheit hat.

erkläre nicht den Zwergbaum für einen Krüp-
lanzenreiche. Ein wohl gezogener und nach der
Baums geleiteter Zwergbaum ist gewiß ein schö-
ergnügender Anblick. Liefert auch ein Spalier-
r eine Pyramide nicht so viele Früchte, als ein
iger Baum, so kann er doch einen Platz einneh-
der Hochstamm nicht stehen könnte. Der Zwerg-
leidet Wände, und besetzt Ecken und solche Stel-
nst unnütz wären. Auch giebt uns dieser Theil
erey ein Mittel, manche Sorten Obstes zu erzie-
wir sonst bey unserm nördlichern Klima und den
ten Wintern, bey der zuweilen einem starken Zug-
sgesetzten Garten-Lage in Hochstämmen nicht er-
nten.

r die Zwergbäume rechnet man alle Gestalten
nen und Sträuchen, die unter dem Messer, d. i.
itt, gehalten werden. Die gewöhnlichsten sind
änder- oder Spalierbäume, (Espaliers.)
uptsächlich Wände und Mauren bekleidet wer-
frenstehenden Zwergbäumen, denen ein Schaft
Stamm angezogen wird, gehören die Kugel-
und die halbstämmigen oder niedrigen Kes-
ne; ohne Schaft aber die Pyramiden, die
äume, Zwerggebüsche (Buissons) und

Zwerghecken, so wie die freystehenden Spa
liere. — Figuren von Thieren und sonstige Gestalten sin
jetzt in allen vernünftigen Gärten sowohl durch den ve
feinerten Geschmack abgekommen, als auch weil dabey d
Natur gar zu viele Gewalt geschehen muß, wodurch d
Bäume sehr bald ausgehen. Die Spalierbäume und P
ramiden sind die gemächlichsten und besten. Doch woll
wir auch von den übrigen das Nöthigste beybringen.

§. 4.

Von Erziehung der Zwergbäume und ihrer Veredlung. Untersch
der auf Zwergmutterstämme veredelten und der auf Wildlinge
veredelten.

Zuerst fragt es sich, worauf die zu Zwerg
stämmen bestimmten Bäume veredelt werde
müssen? — Was das Kernobst, Aepfel- un
Birnzwergbäume betrifft, so werden sie entweder a
taugliche Wildlinge oder Kernstämmchen veredel
oder auf zwergartige Unterstämme; die Aepfel auf d
Johannisapfel (Paradiesapfel.) oder auf seinen Br
der, den stärker treibenden Heckapfel (Douçin) u
die Birnen auf die Quitte. Jede Art hat ihre gew
sen Vorzüge, welche auf vorliegende Umstände ankomme
Wer a) frühzeitig Früchte haben will; b) wer keine ho
Mauren und Wände für seine Spaliere hat, und kein
großen Raum im Garten zu Pyramiden; c) wer ein
leichten Baumschnitt liebt, oder keinen geschickten Gärtn
hat, der die Spaliere auf Wildlinge gehörig zu behandeln *
weiß; d) wer ein günstiges warmes Klima und eine gu
Lage für seine Zwergbäume hat, wo sie nicht durch hä
fige Fröste im Frühjahr gar bald zu brandigen Krüppel

---

*) Man kann sich auch diesen Schnitt der Spaliere auf Wildling
sehr leicht machen, wenn man nur alle Aeste und Zweige wa
gerecht anbindet, und alle vorn und hinten herauswachsen
Zweige wegschneidet. Kommt nun ein solcher Spalierbaum
seiner Größe und zum tragbaren Alter, (welches freylich w
länger dauert, als bey solchen, die auf zwergartige Grun
stämme gemacht sind,) so trägt er zehnfach mehr ein, als d
letzteren.

rden, wie in den nordischen Ländern: *) der thut bes-
, wenn er sich an solche Zwergbäume hält, die auf
rgartige Grundstämme, auf Johannisstämme und Quit-
veredelt sind. Das Gegentheil erhellt aus den ange-
rten Punkten. Dabey ist noch zu bemerken, daß dieje-
en Aepfelsorten, welche von Natur gern in Frucht trei-
, und deswegen einen schwachen Holztrieb haben, auf
radiesstämmen in allen Lagen zum krüpplichten Wachs-
me und zum Brande sehr geneigt sind, wie z. B. der
ldpepping, der rothe Sommerkalvil rc. daß sie hinge-
gesunde, dauerhafte und doch auch fruchtbare Bäume
eben, wenn sie auf Kernwildlinge veredelt werden. Eine
fallende Bemerkung machte ich in einem sehr kalten Win-
, wo in mehreren Gärten einer Gegend die rothen Kal-
en zu Grunde giengen. Man zeigte mir in einem Gar-
noch schöne Bäume von dieser Art, auf welchen aber
fer diesem Kalvil noch eine andere stark ins Holz trei-
de Aepfelsorte — aus Muthwillen und Versehen des
rtners, oder aus guten Absichten — gepfropft war.
ese blieben allein unbeschädigt; sie hatten auch einen schö-
und keinen so knorrigten Wuchs, wie ihre daneben
standenen und verdorbenen blos mit Kalvillen bepfropf-
Kameraden. War hierbey nicht zu vermuthen, daß
auf diese Kalvillbäume mitgepfropften und stark ins
olz treibenden anderen Sorte dem Kalvill den überflüs-
en Saft weggezogen, den Baum dadurch dauerhafter
macht, und einen ihm sonst nicht eigenen schönen Wuchs
wirkt hatten?

*) Einst erhielt ich einen Auftrag, Bäume nach Curland zu sen-
den, wobey der Gartenfreund folgende Bemerkung machte: „Ich
„verbitte mir gänzlich alle Aepfel- und Birnspaliere und Pyra-
„miden auf Johannisstämme und Quitten, da mich die Erfah-
„rung an meinen aus Hamburg erhaltenen Bäumen genug ge-
„lehrt hat, daß besagte Grundstämme in unserm Klima nicht
„ausdauern, sondern nur Wildlinge, auf ihre Art veredelt.
„Birnbäume, auf Quitten veredelt, haben dieses Schicksal: erst
„erstirbt die Birn über der Unterlage. Aus dieser gewinnt man
„kleine Quittennachschößlinge, mit denen man sich 10 bis 12
„Jahre lang amüsiren kann; am Ende geht auch die Unterlage
„ganz aus, und man hat nicht allein den Birnbaum, sondern,
„was noch mehr ist, die edle Zeit zur Obstpflanzung verloren.'

Was die Birnen betrifft, so taugen viele Sorten nicht auf Quitten. Schwachtreibende Birnsorten auf Quitten veredelt, treiben noch schlechter, und werden durch ihr vieles Tragen zu lauter Krüppeln, tragen lauter Frucht, und treiben oft in mehreren Jahren nicht ein einziges Sommerreis, wie ich unter andern an Bellissime d'été und mehrern gesehen habe. Sorten mit brüchigem Fleisch und zu Steinen geneigt, werden steinigt, platzen auf, und werden untauglich; und in einem Sandboden oder in einer leichten Erde wird keine einzige auf Quitten gepfropfte Birn recht fortkommen.

In Hinsicht des näheren Verhältnisses an sich gegen einander und gegen die mehreren oder minderen Vortheile und Unvollkommenheiten irgend einer Art Zwergbäume, gewähren Zwergäpfelstämme auf Paradiesstämmen und Zwergbirnen auf Quittenstämmchen veredelt, folgende Vortheile: a) Sie bleiben klein, *) haben im Wachsthum einen gemäßigten Trieb; b) sind daher im Schnitt leichter zu behandeln; c) tragen früher Früchte, als auf Wildlingen, welche letztere eine gewisse Größe und Stärke haben, und in ihrem starken Triebe gleichsam ausgetobt haben müssen, bis sie Frucht ansetzen können, wobey aber auch viel auf die Natur der Sorten ankommt, weil einige früher, andere später tragbar werden; d) hat der Paradiesapfel den Vorzug, daß er, weil er nur Haarwurzeln oder Nahrungswurzeln hat, das Obst nicht ausarten macht, da hingegen viele auf Wildlinge veredelte Sorten ausarten, wenn sie nicht auf Kernwildlinge ihrer Art gepfropft sind, z. B. wenn Gräfensteiner nicht auf Gräfensteiner, Renetten nicht auf Renettenwildlinge. rc. kommen.

Die Unvollkommenheiten und Fehler aber, welche bey diesen auf Zwergarten veredelten Aepfeln und

---

*) Man hat zwar noch einen Paradiesapfel= oder Johannisstamm, der stärkern Trieb macht, als unser kleiner Paradiesapfel, der auch kleinere Blätter hat: er heißt der holländische Paradiesapfelstamm, und du Hamel gedenket seiner unter dem Namen Douçin.

irnen unterlaufen, sind folgende: a) sie bilden kei-
n so ansehnlichen Baum, weil sie gleich in der
sten Jugend mehr zum Fruchttragen geneigt sind, als Holz
machen; b) sie sind nicht so gesund, sondern
cht dem Brande und andern Krankheiten unterworfen;
sie werden auch an sich nicht so alt, als die auf
rnwildlingen gezogenen weil nach den Gesetzen der Na-
r eingeschränktes Wurzelvermögen frühere Fruchtbarkeit
wirkt, aber auch kürzere Lebensdauer verursacht, so wie
rker Wachsthum späte Fruchtbarkeit und hohes Alter
e Folge hat. Nicht zu gedenken, daß, wie vorhin er-
ähnt, manche Sorten, besonders sehr tragbare, nicht gut
rauf thun, sondern schlechterdings auf Wildlingen auch
Zwergbäumen veredelt seyn wollen. Denn weil diese
orten an sich sehr zum Tragen geneigt sind, so bilden sie
f dem auch sehr frühzeitig tragbaren Johannisstamme ein
lechtes Gewächs und bekommen darauf gern den Brand.

Was aber die Vortheile und Unbequemlichkeiten
r Zwergbäume auf Kernwildlingen betrift,
gehört zu ihrem unverkennbaren Guten: a) daß sie
nen weit schönern, größern, mehr treibenden
tamm und Baum in jeder Gestalt geben, weil
von Natur einen starken Trieb haben, und nicht eher
üchte ansetzen, als bis sie starkes und genugsames Holz
macht haben; b) sie werden gesünder und dau-
hafter, weil sie nicht durch allzu frühes Tragen sich vor
r Zeit erschöpfen und entkräften; und daher werden sie
ch c) viel älter, als jene; d) wegen ihrer Größe,
e sie auch als Zwergbäume erreichen, liefern sie auch viel
ehrere Früchte. — Ihre Unbequemlichkeiten
ngegen sind: a) daß sie einen größern Raum erfordern.
) Daß man ungleich mehr Jahre lang später
rüchte zu erwarten hat. c) Daß ihr Schnitt
ehrere Ueberlegung und Kenntniß erfordert, als
i jenen, und daß sie häufig außer der Regel behandelt
erden müssen.

§. 5.

Von der Anzucht eines Zwergbaums auf Kernwildlingen.

Obgleich auch die auf Kernwildlinge veredelten Zwerg-

bäume ihre gewissen Vorzüge haben, und lebhafte, star[k]
und gesunde Bäume geben, so muß man doch darauf B[e]
dacht nehmen, daß sie nicht einen übermäßigen Trieb b[e]
kommen, wobey theils der Raum für sie zu klein wir[d]
theils man zu lange auf Früchte warten muß. Zu de[m]
Ende muß man entweder solche Wildlinge zu ihrer Vere[d]
lung wählen (vorausgesetzt, was im I. Th. in Ansehun[g]
ihrer möglichsten Gleichförmigkeit mit dem darauf zu ve[r]
edlenden Reise oder Auge eingeschärfet wurde,) die a[us]
Kernen einer nicht flüchtig wachsenden Sorte erzogen sin[d]
wie z. B. bey Aepfeln die Kalvillen, der Borsdorfer,
der leichte Matapfel, der Goldpeppin, und andere nic[ht]
groß wachsende Sommer- oder Winteräpfel; bey Birne[n]
aber die Bergamotten, Schmalzbirnen und andere schwa[ch]
treibende, die man deswegen auf dem Baumpflanzenbee[t]
bezeichnen muß. Hat man diese nicht, so muß man solc[he]
wählen, die in ihrem Wachsthume bey einem übrigens g[e]
sunden Zustande zurückgeblieben sind, und einen nicht sta[r]
ken Trieb verrathen. Ausserdem muß man auf einem sta[rk]
treibenden Wildlinge eine Sorte veredlen, die nicht flüc[h]
tig wächst.

Von Kirschen taugen hauptsächlich nur die saure[n]
Arten zu Zwergbäumen, von süßen aber nur solche, d[ie]
nicht groß wachsen, worunter vorzüglich die frühe schwar[ze]
spanische Kirsche gehört. Wollte man ja eine andere e[t]
was stark treibende Süßkirsche zum Geländerbaume h[a]
ben, so muß man versuchen, sie auf einen saure[n]
Stamm zu veredlen, welches auch gut thut. *)

Pflaumen werden auf Pflaumen okulirt; Apri
kosen, Pfirschen und Mandeln entweder auf Pfla[u]
men- oder auf Mandelstämmchen, oder auch die beyden e[r]
steren auf Aprikosen- und Pfirschenwildlingen. Auf Ma[n]
del- und besonders auf Aprikosenwildlingen werden unsre

*) Man hat zu Zwergbäumen für die Kirschen die zwergarti[ge]
Mahaleb oder Steinkirsche (die eigentlich nicht zu de[m]
Kirschengeschlecht als Prunus padus gehört, aber doch ihre Pfr[o]
pfung annimmt,) nicht nöthig. Auch kann man die stärkesttre[i]
bende Kirschensorte als Spalier ziehen, wenn man nur al[le]
Zweige waagerecht anbindet, und die vor- und rückwärts au[s]
treibende wegschneidet.

die Pfirschen delikater; sie schlagen darauf auch sehr
t an; besonders treiben sie auf Aprikosen stark. Nur ist
gegen zu erinnern, daß sie wegen der größern Zärtlich-
t des Mandel- und Aprikosenbaums, und wegen der
igung des letztern zum Harzflusse dem Froste unterwor-
 sind. Auch muß man einem Pfirschenbaume, der auf
andeln veredelt ist, mehr Willen lassen und den flüchtigen
chnitt bey ihm führen, wenn er nicht muthlos werden
ll. — Das übrigens das zu veredlende Reis nahe an
r Erde eingesetzt werde, lehrt die regelmäßige Gestalt
s Zwergbaums, und ist auch schon oben erinnert worden.

§. 6.

...nn die jungen zu Zwergbäumen veredelten Stämmchen zu versetzen sind?

Daß man das veredelte Stämmchen im ersten Jahre
ner Veredlung frey wachsen lassen sollte, ohne etwas an
n zu schneiden und es in seinem Triebe zu stören, es
 zum Zwergbaume oder zum Hochstamme bestimmt, ist
on oben dargethan worden. Hat es aber im ersten Jahre
n Reis getrieben, und soll es ein Zwergbaum werden,
 muß es im Herbst oder im darauf folgenden Frühjahre
tweder auf seine Stelle kommen und versetzt werden, auch
gleich seinen ersten Zuschnitt zur Anlage seiner Gestalt
halten, oder wenn es in der Baumschule stehen bleibt,
 da bekommen.

Pfirschenspalieren, so wie auch Aprikosen,
 es gar zuträglich, wenn sie sogleich im ersten Jahre
ch ihrer Veredlung an ihre Stelle versetzt werden, wenn
nders die Stämmchen nicht allzu gering sind, sondern ei-
n guten Trieb ihres ersten Reises gemacht haben. Sie
hlagen besser auf ihrem neuen Standorte an, als wenn
 älter sind, und durch den regulären Zuschnitt, den man
nen dann giebt, gewinnt man bald ein Jahr. Doch las-
n sie sich auch im zweyten Jahre versetzen.

Aepfel- und Birnzwergbäume lassen sich nach
dem ersten Jahre ihrer Veredlung gut versetzen; doch kön-
nen sie auch im zweyten und dritten, ja noch im vierten
Jahre versetzt werden, wenn sie nur diese Jahre hindurch
in der Baumschule in gehörigem Zuschnitt erhalten wor-

den sind. Will man sie bey Einem aufgepflanzten
nur Einem aufgegangenen Reise jung aussetzen und z
als gepfropfte, so muß der Spalt verwachsen seyn.

§. 7.

Vom Aussetzen der Espaliers oder Geländerbäume und von i Abstande.

Von dem Versetzen der Bäume an sich und von i
gehörigen Behandlung bey ihrem Einsetzen in die Erd
schon im I. Th. gehandelt worden. Hierbey ist nur n
zuholen, was in dieser Hinsicht auf die Zwergbäume,
sonders auf die Spaliere Bezug hat. Man darf sie
der Wurzel und dem kleinen Schafte nicht ganz nahe an
Mauer oder Wand setzen, sondern so, daß die Entfern
der Wurzel einen halben Fuß oder 6 bis 7 Zoll Rh
betrage; der Schaft aber muß gegen die Wand ge
werden. Dadurch gewinnt nicht nur die Wurzel m
Freyheit, sich auszubreiten, hat mehr Luft und Nahr
sondern, wenn ja die Mauer in der Erde Salpeter ent
so bleibt auch die Wurzel geschützter gegen dies ätzende S
Es ist deswegen auch zur Sicherheit sehr dienlich, so
in anderem Betracht nützlich und gut, wenn man de
dem Loche gehenden Theil der Mauer mit ausgestoche
Wasen ausschlägt. Die Hauptwurzeln darf man nie g
die Mauer richten, wenn es auch die Seitenzweige oder
Augen zulassen. Auch soll man die Pfropfstelle und
Schnitt, oder die noch nicht zugewölbte Platte gegen
Mauer wenden, so wie die Krümme, wenn sich a
falls eine solche am Stämmchen befindet; auf der Seite
diese nicht stehen. Läßt sich dies nicht alles bewerkstelli
weil man sich nach den Seitenzweigen oder Augen zu
ten hat, so muß man doch das Nöthigste so viel es g
besorgen.

Bey dem Abstande und der Entfernung
Spalierbäume von einander muß sowohl die Höhe
Rückwand, als auch die größere oder geringere Güte
Bodens, so wie der Wildling, worauf die Kernobststäm
veredelt sind, in Betracht gezogen werden. Ist die M
nur 8 Fuß hoch, so müssen die Zwergbäume in der Br
gewinnen können, was ihnen an der Höhe abgeht, und

egen müssen sie entfernter von einander stehen. Den Apri-
sen und Pfirschen gehören hier 18 bis 20 Fuß Rheinl.;
pfeln und Birnen auf Wildlingen 20 bis 25 Fuß; Ae-
eln auf Paradies-, und Birnen auf Quittenstämmen ver-
eit 10 bis 12 Fuß. Ist die Mauer 10 Fuß hoch, so
nn man zwischen jeden Zwergbaum einen hochstämmigen
palierbaum von 6 Fuß Schafthöhe setzen, und seine Krone
n die Wand spalieren. Haben endlich einmal die Zwerg-
äume keinen Raum mehr, sich weiter auszubreiten, so wer-
en die über sie gezogenen hohen Spaliere, welche indessen
re Stelle gut zu Nutze gemacht haben, hinweggenommen.

§. 8.

Von den Mauern und Geländern.

Man mag eine Mauer *) oder eine Rückwand von
etern haben, so darf man nicht die Kosten sparen, sie
it einem Geländer von Latten zu beziehen, um die
äume daran bequem befestigen und ihre Zweige heften zu
nnen. Das Anbinden an eingeschlagene hölzerne oder ei-
rne Nägel ist ein mühseliges, Zeit versplitterndes, und den
weigen und Früchten nachtheiliges Geschäft. Weil man
h nämlich dabey verschiedener einschneidenden Gebinde be-
enen muß, so kann es nicht fehlen, daß mancher Brand-
ecken entsteht; und bey der langen Zeit, die der Gärtner
it Anheften zubringt, kann doch der Baum ohne Latten-
erk nicht regulär gebunden und seine Zweige können nicht
hörig und symmetrisch für das Auge und vortheilhaft
r den Baum und seine Früchte geheftet werden.

Zu einem Geländerwerk werden zuerst die senk-
cht stehenden Hölzer, worauf die Latten genagelt wer-
en, an der Mauer oder Rückwand durch Mauerkloben
der Haken befestigt. Hierbey ist es nun recht sparsam ge-
handelt, wenn man sich nicht der, übrigens dazu sehr taug-
lichen, tannenen sogenannten Rahmschenkel (Schalterbäume,)
ondern der dreymal theuerern eichenen Rahmschenkel
für Pfosten bedient. Denn die Länge ihrer Dauer in
Wind und Wetter ersetzt nicht nur die Kosten der Mate-

*) Mauern von Backsteinen, mit Mörtel von Kalk beworfen,
sind für die Zwergbäume die vorzüglichsten.

rialien und den Arbeitslohn doppelt, sondern überl
den Gartenfreund und Besitzer eines höchst mühsa
den Bäumen vielfältig unvermeidlich schädlichen
derblichen Geschäfts, die Mauer zur Unzeit, und
am schönsten mit erwachsenen Spalierbäumen b
aufs neue mit Lattenwerk beziehen zu lassen. Kö
nach der Länge laufende Latten von Eichenholz se
es desto besser; doch lassen sich auch tannene Latten
chen. Das Anstreichen mit einer beliebigen Oeh
verlängert ihre Dauer gar sehr; dieser Anstrich
zugleich den senkrecht stehenden Pfosten oder den
dicken eichenen Rahmschenkeln sehr wohl, und verm
ihre Dauer und Schönheit. Um alles dieses vol
zu machen, so müssen die Latten und Pfosten, eh
festigt und angenagelt werden, einen doppelten An
halten, nämlich erst den Grund mit Oehlfarbe, u
den Ueberstrich. Das Anstreichen zum drittenmal
aber, wenn alles befestigt und angenagelt ist. Wo
das Geländer erst nach der Hand, und wenn es sch
zum erstenmal anstreichen lassen, so würde die hinte
da wo es am nöthigsten ist (besonders, wo die La
liegen und an den Pfosten angenagelt sind, weil
gen- und Schneewasser am längsten sich hält und d
Fäulniß ansetzt,) unangestrichen bleiben müssen.
aber das Geländerwerk nicht mit Oehlfarbe anstre
müssen doch die Latten glatt abgehobelt werden,
sonst die Feuchtigkeit in den Fasern und Spähnen
zes länger hält, und eher Fäulniß verursacht.

Ein wohlfeilerer Anstrich ist der Schiffthe
sen sich die Engländer häufig bey Planken und h
Einfassungen der Gärten bedienen. Das Anstre
mit muß aber in heißen Sommertagen geschehen, u
und gut zu trocknen. Dieses Material verhindert
die Fäulniß, weil es die Poren des Holzes mit sei
anfüllt, und die Feuchtigkeit abhält. Es fragt s
sen, ob bey dem hiesigen Preise des Schifftheers
viele Ersparniß gegen das Anstreichen mit Oehlfarbe
um jenes Anstreichen diesem vorzuziehen.

Die Einrichtung des Geländerwerks an sich
Die senkrecht stehenden, nach dem Bleysenkel

n werden immer 6 Schuh weit von einander be-
nlich so, daß jedesmal bey dem zweyten Pfosten
ntallaufenden Latten in der Mitte desselben zu-
ßen. Die Latten aber haben dann die zweck-
ntfernung von einander, wenn gewöhnliche zwey
Latten dazu angewendet werden. Immer ein
nl. steht ein Nagel von dem andern auf dem
Werden aber die schmalen viereckigten sogenann-
lierlatten dazu gebraucht, so dürfen diese nur
Lichten von einander abstehen.
kann hiernächst auch ein noch wohlfeileres Ge-
aufrichten, welches zugleich viele Bequemlichkeit
, daß man es zu jeder beliebigen Zeit erneuern
jeder Latte, die in die Queere zu liegen kommt,
rey Mauerhaken vom Schlosser verfertigen, schlägt
hrer gehörigen Entfernung und in richtigem Ab-
die Mauer und legt die Latte hinein (wobey man
der Dachlatten sich der viel wohlfeilern schma-
igten Spalierlatten bedienen kann.)
Bedachung ist, ausser was zur bequemen An-
er Bedeckungen mit Matten gegen den Frühlings-
ich ist, nicht viel zu halten, weil man den Bäu-
hren Früchten von den wohlthätigen Regen nichts
soll. Jenes kann durch ein ebenfalls mit Oehl-
estrichenes Brett in einer Breite von 5 oder 6
chen.

§. 9.

rsten Zuschnitte eines Zwergbaums nach der Verschieden-
r Gestalten, entweder in der Baumschule oder auf dem
bey oder nach dem Versetzen. Von den Spalierbäu-
nd deren verschiedenen Gestalten insbesondere.

beliebteste und meistens nöthige Gestalt der Zwerg-
ist zuerst der Geländerzwergbaum, Spa-
m (Espalier) der aber wieder in einer der drey
(die übrigen der Natur gar nicht gemäßen über-
hier) gezogen wird: entweder auf den Herz-
der auf den Fächerzug, (Radspeichenzug) oder auf
...ur.
Gabelfigur (ohngefähr wie der lateinische Buch-

stabe Y) ist der beste Zug, wobey der Natur am
sten Gewalt angethan wird; sie ist daher auch die lei
Aus den zwey Mutterästen werden alle übrige Aeste
gen; dadurch wird der Saft gleich und am zweck
sten vertheilt, die Seiten folglich in ihrem Gleichg
und der Baum in seiner Gesundheit erhalten. Hier
nun meistens die veredelten jungen Stämmchen mit e
Schuß am bequemsten, woran unten vollkommene, noc
ausgelaufene, Augen befindlich sind. Dieser Schuß od
Ruthe wird eine Hand breit von der Erde (wenn das
beym Okuliren wie gehörig ganz tief, eingesetzt war
auf 4 bis 6 Augen über der Okulirstelle abgeschnitt
Man könnte sie auch über den beyden gegen einande
stehenden besten Augen abschneiden, und die übrige
unter befindlichen Augen mit dem Daumen abdrücke
lein der Sicherheit wegen (weil an diesen beyden
und den daraus entsprießenden Aestchen, der Grundl
ganzen Baums, alles gelegen ist) läßt man lieber, zu
der Baumschule, wo mehrere Gefahr ist, als am S
oder auf dem Stande, mehrere Augen stehen, bis sie
lich ausgetrieben haben. Daraus kommen nun 4 o
Aestchen, wovon man denn zeitig die beyden wohlst
sten wählt, und die übrigen darunter noch im Kä
findlichen, d. h. die zarten und jungen (damit
Alteration im Safttrieb entsteh= unterdrückt und m
Daumen abschiebt. Die allenfalls darüber stehende
werden mit dem überflüssigen Theile des Hauptreises
geschnitten. Weil die obern Augen, je höher sie stehen
weiter von einander entfernt sind, die Gleichheit abe
dem beyde Mutteräste gleichsam aus einem Punkte e
den zu seyn scheinen, die schönste Uebereinstimmung
wählt man lieber von den untern Aestchen zu
Mutterästen.

Hätte aber das beym Okuliren eingesetzte Auge s

---

*) Dieses Abschneiden geschieht erst im Frühjahr, etwa im
oder nach Beschaffenheit der Winterwitterung Anfang
damit die Augen durch das stehen bleibende Reis den
hindurch, bis der Saft eintritt, Schutz gegen das Ausb
vom Froste haben.

eich starke, 45 Grad im Winkel von einander Zweige getrieben, oder wären am Wildlinge zu einanderüber stehende Augen, die in der Höhe [illegible]ten Abstand hätten, oder wären auf einer wohl[illegible] kleinen Gabel des Wildlings zwey Augen einge[illegible] aus denselben zwey gleich starke Zweige erwach[illegible] [illegible] man ein Jahr gewonnen. Diese Zweige könn[illegible] [illegible]ndästen genommen und auf die weiterhin zu be[illegible] Weise jeder auf vier Augen geschnitten werden.

[illegible] andere Gestalt des Spalierbaums ist der Son[illegible] [illegible] oder Radspeicherzug (en Eventaille,) [illegible] der Krone des kurzen Stammes ausgehende [illegible] die Speichen von einem halben Rade oder wie [illegible] eines Sonnenfächers an das Spalier gezogen [illegible] Indessen darf keiner aus dem Mittelpunkt ge[illegible] [illegible], sondern alle müssen etwas schief liegen. Die [illegible] dazu muß bey dem ersten Schnitte so gemacht [illegible] daß man in diesem Frühjahre den im vorigen [illegible]ebenen Schuß des edlen Reises nur auf zwey [illegible] Augen verstutzt, damit sich das Bäumchen be[illegible] [illegible] Aestchen an der Krone nahe bey einander aus[illegible] [illegible] wonach man sich in dem Schneiden weiterhin [illegible] hat.

[illegible] dritte Gestalt des Geländerbaums ist der Zug [illegible] Herzstamm. Hierbey werden die Aeste rechts [illegible] aus dem aufwärts wachsenden Zweige in gleicher [illegible] Stärke erzogen und waagrecht oder queer an [illegible] gehefzet. Die Grundlage dazu bey dem er[illegible] [illegible] wird dadurch gemacht, daß man dem Reise [illegible] drey Augen läßt, und den schönsten daraus ent[illegible] gerade aufwachsenden Zweig als einen Mittelast erzieht, woraus die übrigen Aeste in gleichem Ab[illegible] stehen müssen. Bey dem fernern Wuchs muß da[illegible] [illegible] werden, daß dieser Leib von seinem jedes[illegible] Jahresschuß nur 8 Zoll Länge, oder bey schwä[illegible] [illegible] nur 5 bis 6 Zoll behält, und daß vorn oder [illegible]laufende Zweige jedesmal in ihrem Keime durch [illegible] der Augen oder Knospen unterdrückt werden.

[illegible] schön dieser Zug sich dem Auge darstellt, und so [illegible] auch wie der andere auf den Fächerzug, scheint,

so schwer ist er gleichwohl; er erfordert einen geüb
ster im Schnitte. Je höher der Saft eines Ba
gen kann, desto mehr Gewalt und Trieb äußert
hinaus; und je gerader ein Zweig steht, desto me
zieht er an. Er macht, daß die untern darben; d
steht die Nacktheit an dem untern Theile der Zwer
zumal bey Pfirschenbäumen. Bey den beiden letz
stalten aber, besonders bey dem Fächerzuge, ist e
meidlich, daß die mittlern Aeste immer gerader, w
nicht ganz senkrecht, gerichtet werden müssen. Die
daher immer den untern vor, ziehen den meisten
sich, und lassen die untersten schmachten. Alsdann
aller Kunst und Geschicklichkeit des Gärtners im
fahr, und ein solcher Baum hat stete Aufmerksam
thig. — Vorzüglich bey dem Pfirschenspali
man nicht leicht eine andere Figur wählen, als
Gabelzug.

§. 10.

Erster Zuschnitt zur Pyramide.

Die Pyramide ist ein überaus angenehm
ter und nützlicher Zwergzug; sie kann fast allenthal
finden, und auf alle Obstarten angewendet werde
lich besser beym Kern- als Steinobst. Sie läßt si
ner sehr ansehnlichen Höhe und Größe erziehen, u
nach Verhältniß eine Menge Früchte liefern. Die
selbst werden unter allen Arten Zwergbäumen die
haftesten und besten, weil sie, wie die Hochstämme,
die freye Luft und Sonne genießen; sie nähern sich
am meisten den Hochstämmen, vor denen sie noch
und gefärbtere Früchte geben. Sorten, welche dich
machen, und sich stark belauben, schicken sich der Z
gen vorzüglich dazu; darunter gehören von Bir
Schweizerbirn, die St. Germain, Virgouleuse,
blanc, Bergamotten rc. und von den Aepfeln:
pins, Kalvillen, Renetten rc. aber auch andere Sor
nicht davon ausgeschlossen. Will man Pfirschen
ramiden bilden, so zieht man um den Baum als
punkt herum einen Kreis von 4 bis 5 Fuß im D
ser, steckt alle Fuß, oder auch nur alle 2 Fuß die

[illegible]e, und bindet sie zuletzt oben zusammen. Als-
bet man an diesem Kegel der Höhe nach alle Fuß
re schmale Reifen mit Drath fest und bindet an
der die Pfirschenreiser, nachdem sie beschnitten wor-
Man kann sie aber auch frey bilden und ziehen.
[illegible] hier in dieser Figur ist der leichteste. Man
Holzäste immer so ein, daß inwendig lauter feine
[illegible]er entstehen. Es ist eine Pracht, eine solche Pfir-
[illegible]de voll Früchte zu sehen. Freylich dauert er
[illegible] Fruchtbarkeit nicht so lange, als am Spalier;
[illegible] auch bald wieder erzogen.
Grundlage zur Pyramide wird so gemacht:
[illegible] ausgeschlossene edle Reis ein Jahr alt ist, so
[illegible] abgestutzt werden, wodurch verschiedene nahe
[illegible] hervorwachsende Aeste entstehen. Einer davon,
der am stärksten treibende, muß als der beständige
[illegible] und Leitast beybehalten werden, und gerade em-
[illegible]; die übrigen aber müssen nach der Seite ge-
[illegible] das Reis schon einen schönen Trieb von etwa
[illegible]chen gemacht, so wird nicht der Hauptschoß
[illegible] genommen, sondern der fünfte Nebenast. An
[illegible] wird der Hauptstamm abgeschnitten. Dieses ge-
[illegible] das zur Pyramide bestimmte Stämmchen wo
[illegible] versetzt wird. Würde es da fast in seiner Länge
[illegible] würden die untersten Aeste schwächlich werden,
[illegible] Wurzeln dieses Jahr viel mit sich selbst zu thun ha-
[illegible] bleibt es aber unausgesetzt auf dem Platz stehen,
[illegible] es auf einen Kernwildling veredelt, so be-
[illegible] den Hauptast ganz bey, und stutzt etwa nur auf
[illegible] von obenherein ab.
[illegible]erhin aber und in folgenden Jahren muß der
[illegible] so beschnitten werden, daß er seine Seitenzweige
[illegible] überwächst.

§. 11.

Erster Zuschnitt zum Kesselbaume.

[illegible] Kesselbaum schickt sich am besten in die Ecken
[illegible]; der mit 3 Fuß Schafthöhe ist beliebter
[illegible]licher, als der bey der Erde, welcher nur einen
von einem halben Fuß Höhe hat. Man trifft den

Kesselbaum überhaupt nicht häufig an, wegen des Sch
tens, den er im Garten um sich her macht. Da er a
sehr lustig gezogen und gehalten wird, so trägt er au
besonders der mit einem Schafte, sehr wohlschmecke
Früchte. Er hat, wie auch sein Name anzeigt, eine ha
runde und inwendig hohle Krone. Eigentlich soll er a
mehr eine Vase vorstellen, oder einen Becher, der o
etwas breit ausläuft. Er ist noch die einzige leidliche
gur, die vom Spielwerke der alten Gärtnerey übrig geb
ben ist, und die vernünftigste, der Natur des Baums
mäßeste. Das zum Kesselbaum bestimmte Stämmchen, w
ches nur ½ Fuß von der Erde seinen Kessel bilden s
muß gleich von Jugend auf dazu eingerichtet und geschn
ten werden. Der im ersten Jahr getriebene Schuß
edlen Reises wird nahe bey der Erde da, wo die schön
noch nahe beysammenstehenden Augen sich befinden, au
oder 3 Augen verstutzt, damit sich das Bäumchen bequem
seine Aeste nahe bey einander an der Krone auszutreib
Dem künftigen Kesselbaum mit einem Stamm aber, l
man zuvor den Schaft wachsen; bey Zeiten wird de
das Hauptreis in bestimmter Höhe abgeschnitten. Man zi
da die gleichstarken Reiser zur hohlen Krone als Gru
ästchen an. Es dürfen aber derselben nicht zu viele se
Durch einen mäßigen Schnitt erhält man sie bey mun
rem Wuchse. Weiterhin werden drey Reife umgelegt u
durch Anheftung der Zweige in eine hohle Form gebrac

§. 12.

Erster Zuschnitt zum Buschzwergbaume und zu Zwerghecken.

Buschbäume heißen solche Zwergbäume, die m
ohne Einschränkung und ohne vielen Zwang frey aus
Rabatte oder in einer Reihe als Hecken erzieht. Man lä
sie nach Wohlgefallen und nach Symmetrie mit andern
nachbarten im Garten stehenden Bäumen und sonstigen G
wächsen in eine beliebige Höhe und Breite wachsen;
ausschweifenden und unschicklich wachsenden Zweige w
den weggenommen und in die Ordnung gebracht, auch
lenfalls an Reife geheftet, um eine schickliche Rundung
geben. Das Vornehmste hierbey ist, daß sie sogleich v
der Erde an ihre Aeste austreiben, daß folglich der Scha

rz und durch die untersten Aeste dem Auge verbor-
. Deswegen muß man auf dem Kopfe des kurzen
hinreichende Zweige erziehen, und das edle Reis
der 4 Augen schneiden, und keinen Ast zum Haupt-
tammaste werden lassen. Aussen herum muß der
um gleich gut besetzt seyn; inwendig aber werden
flüssigen Zweige herausgenommen, damit die Sonne
Frucht gut zeitigen könne. Auch muß man kurz
, damit sowohl der Baum nicht zu hoch gehe, als
Aeste stark werden und sich nicht von der Schwere
ichte auf den Boden hängen.
ast gleiches Verhältniß hat es mit den Zwerg-
und Brusthecken, welche nach dem gehörigen
und nach der erlangten Höhe, wie andere Hecken
t dem Messer beschnitten werden. Hierzu sind un-
Kernobst hauptsächlich die Aepfel tauglich, vorzüg-
Peppings, Pigeon, Goldrenetten des du Hamel,
uillen ꝛc. welche sich bey ihrer Fruchtbarkeit sämmtlich
re goldglänzenden Früchte herrlich ausnehmen. Zu
n Birnhecken müssen die Birnen auf Weißdorn ver-
on. Auf Quitten bekommen sie bald den Brand.
nn sie in Gärten an Gängen, Rabatten, Blumen-
ꝛc. ziehen; auch machen sie in englischen Anlagen ei-
genehmen überraschenden Anblick, wenn sie eine
Obstbäume umschließen. Wegen des gezwungenen
s dauren sie aber nicht lange. Das Steinobst eig-
besser dazu, und zwar solche Sorten, die keinen
n Wuchs haben, wie unter den Pflaumen die gelbe
lle ꝛc. unter den Kirschen die frühe spanische Herz-
; die frühe Natt aus Saamen; die Leopoldskirsche
n.

Zweytes Kapitel.

Vom Zwergbaumschnitt überhaupt, von d schiedenen Gestalten des Schnitts in dere, und der sonstigen dahin einschl Behandlung.

§. 1.

Wie man zur rechten Kenntniß des Baumschnitts gela

Bey dem Schnitte des Zwergbaums Hauptabsicht dahin gehen, dem Baume überall schönen und dem Auge gefälligen Uebereinstimmu gesundes Laubholz anzuziehen, und ihn, wenn er sei barkeit erreicht hat, auch mit gleich vertheiltem Fr gut zu besetzen. Zu dem Ende muß man den Spalieren auf beyden Seiten gehörig lenken, be miden und andern freystehenden Zwergegestalten il Aeste leiten. Der Saft darf nicht zu stark in gehen, damit der Baum unten nicht kahl werd Baumschnitt erfordert daher ein wahres Studium bey so vielen verschiedenen Vorfällen und verände ständen, bey dem Wachsthume der Bäume von dener Natur viele Anstrengung erfordert. Es l auch wenig ganz besondere Regeln hierzu geben; m unzählig viele Kupfer aufstellen, um in dieser W einen mechanischen Unterricht zu ertheilen. Man her die Natur der Bäume studieren, Aufmerksamkei den, viele Ueberlegung anstellen und hauptsächli Uebung sich zum Meister machen; denn erst durch und Beobachtung sieht man Vieles in hellem Lichte uns vorher dunkel war.

§. 2.

Allgemeine Regeln vom Zwergbaumschnitte.

1) Man muß nie auf Ohngefähr und aufs

[...]l etwas wegschneiden oder stehen lassen, sondern je[...]mal einen vernünftigen Grund dazu angeben können.

2) Man muß des Zwergbaums Sorte kennen, man [...]ß wissen, ob sie stark oder schwachtreibend, mehr [...] Fruchttriebe oder zum Holztriebe geneigt sey.

3) Man muß daher auch nothwendig wissen, wor[...]der Zwergbaum veredelt sey, ob auf einen [...]Natur zwergartigen Stamm, auf Quitten, Johannis[...]m 2c. oder auf einen Wildling, der stark treibt, welches [...] gewöhnlich schon an den Sommertrieben erkennen [...].

4) Man muß überlegen, in welchem Raum der Baum [...]ndlich ausbreiten könne.

5) Man muß die Beschaffenheit des Erdreichs, [...] der Baum steht, in Erwägung ziehen, ob es fett, [...]eibend 2c. sey; ferner die Lage, ob der Baum durch [...]e zu stärkerem oder zu minderem Triebe geneigt ge[...] werde.

6) Jeder Schnitt der Zweige muß an einem Auge [...] und so geschehen, daß das letzte stehen bleibende Auge [...]n steht, wo man den neuen Trieb hin haben will. [...] gewöhne sich, das Messer stets nach dem Winkel [...]45 Graden *) auf der dem Auge entgegengesetz[...] Seite anzusetzen; alsdann wird der Stotzel über dem [...] nicht zu groß werden, auch die oberste Kante nicht [...] spitzig und scharf, damit das Auge nicht leicht ver[...] und der Schnitt bald verheile; auch nicht allzu kurz, [...] das Wasser ablaufen könne. Wird der Schnitt schrä[...]gemacht, so daß er sich mehr dem Rehfußschnitte [...], so hat er Nachtheil für das gegenüberstehende Auge. [...] sehe Taf. III. fig. y.) Die Hand, womit der Zweig [...]en wird, muß man unterhalb der Stelle haben, wo [...] schneidet, um keine Versplitterung mit dem Garten[...] zu machen.

*) Wenn man auf einem Papier einen Halbkreis zieht (welches mit einer Scheere geschehen kann, wenn man keinen Zirkel hat,) ihn ausschneidet, und vierfach, auf dem Mittelpunkt zu, zusammen legt, so macht dieser vierte Theil Papier (des Halbkreises) die 45 Grade; s. Taf. III.

7) Ehe man einen Zwergbaum und zwar einen gehefteten Spalierbaum zu beschneiden anfängt, so muß man ihn erst überall, bis auf die starken Hauptäste, losbinden, auch von allen Bindweiden, dürren Blättern, und von allem, was den Insekten zum Aufenthalt dienen, oder dem Gärtner als eine Nachlässigkeit zur Last gelegt werden könnte, säubern; auch alle dürre, krebsige und schadhafte Zweige wegschneiden.

8) Bey einem Zwergbaume fängt man immer erst unten an zu schneiden; zuerst nimmt man die Holzzweige unter das Messer, hernach ordnet man die Fruchtzweige rc.

9) Ein Spalierbaum darf keinen Pfauenschwanz bilden, d. i. keinen Halbkreis, obgleich er unten breiter seyn muß, als oben.

§. 3.

Anfangsgründe zum Zwergbaumschnitte.

1) Von Natur zwergartige Grundstämme, als Quitten, und hauptsächlich der Paradiesapfel, die Mispeln rc. treiben mehr auf Frucht; Kernwildlinge mehr auf Holz. Daher schneide man bey erstern immer mehr auf Holz, und wo es nöthig ist, verkürze man auch das Fruchtholz, damit Laubholz daraus werde; sie setzen doch genug Frucht an. Bey Grundstämmen von Kernwildlingen aber schneide man mehr auf Frucht.

2) Alte und schwächliche Bäume müssen viel kürzer beschnitten werden, als junge und lebhafte Bäume.

3) Man schneide immer einen Baum kurz, damit die untern Aeste nicht geschwächt, und der Baum unten nicht nackend werde. Je höher der Saft steigen kann, desto stärker wirkt er auf die äußern Zweige, und dann müssen die Nebenzweige darben, noch mehr die untersten. Man lasse daher an einem Spalierbaume nie einen Zweig gerade aufstehen, sondern binde ihn bey Zeiten in die horizontale Lage. Diese Beugung der frechwachsenden Aeste mäßigt oft den ungestümmen Trieb des Safts, so daß der Baum sich bequemt, Früchte anzusetzen, da er vorher immer Holz machte. Die Regel, kurz zu schneiden, kann nicht genug empfohlen werden. Und zwar nicht nur von oben herein muß der Baum kurz gehalten werden, son-

auch die Zweige müssen es, damit das junge Holz nahe am Stamme austreibe, und die Aeste hin-
cht nackend werden; vorzüglich bey Pfirschen, bey wel-
in solcher Fehler nicht mehr zu verbessern ist, weil die
am alten Holze absterben, und der Saft immer nur
hin treibt. Denn
4) vermöge seines eigenen Triebes wirkt der Saft am
ken auf das Ende der Zweige. Das letzte Auge,
der Schnitt geschehen ist, wird immer das stärkste
reiben. Man schneide z. B. einen Zweig auf 8 Au-
fehlt es nun an Saft, sämmtliche Augen auszutrei-
nd wäre nur zu drey Augen hinreichend da, so wer-
e drey äußersten in Reiser ausschlagen und die fünf
n geschlossen bleiben. Man lasse also die Zweige beym
t nicht zu lang, weil sonst der Saft den Baum in
itte verläßt. Man mache aber auch den Schnitt nicht
kurz, damit nicht der Saft in die alten Schnitte zu-
te und falsche Holzzweige austreibe. Wenn aber der
n auf einer Seite zu stark wächst, so muß man
die starken Zweige derselben Seite kurz schneiden, da-
r Saft mehr Widerstand und weniger günstige Aus-
findet; zugleich aber muß man viele schwache
mittelmäßige Zweige daselbst erhalten
lang lassen, nämlich diejenigen, welche ohne Un-
ng bleiben können, damit sie den Saft aufneh-
und damit er nicht außerordentliche Wege zu suchen
e. An der schwachen Seite hingegen muß man alle
he Zweige hinwegnehmen, die mittelmäßigen kurz
en, und von diesen nur die nöthige Anzahl beybehal-
die starken aber muß man lang lassen, damit die
Wirkung des Safts sich dahin ziehe.
5) Mit den Wasserschossen gehe man behutsam
Sie mit einem Male wegzuschneiden, würde den Saft-
in große Unordnung bringen; die Menge des dahin
nen Safts würde in die benachbarten Fruchtzweige
n; er würde machen daß sie ausarten und in Holz-
ausschlagen. Man muß sie vielmehr zu wiederhol-
Malen abzwicken und auf alle mögliche Art zu bändi-
chen.
6) Die Wurzeln und die Aeste eines Baums

stehen in einem genauen Verhältniß gegen einander. Wen
man bey einem muntern Baume die starken Zweige zu la
läßt, so stärken sich seine Wurzeln immer mehr, die st
ken Zweige vermehren sich, und der Baum wächst ins H
bringt aber keine Früchte. Schneidet man sie aber zu ku
und nimmt man noch dazu die kleinen Zweige am Bau
weg, so hören die Wurzeln auf zu wirken, und der Ba
fängt an zu schmachten. Man muß also einem munte
Baume an seinen Zweigen die gehörige Länge lassen, u
zwischen seinen Zweigen und Wurzeln das Gleichgewi
zu unterhalten. — Treibt hingegen ein Baum schwach,
zeigt dieses an, daß seine Wurzeln schmachten. Man m
daher die besten Zweige kurz schneiden, damit die Wur
sich stärke.

7) So haben auch die Blätter, wie vorhin
wähnt, sowohl ihr wichtiges Geschäft bey Bildung der m
cherley Augen, als auch überhaupt ihren großen Einfluß
die Bewegung und Menge des Safts, weil sie viele N
rungstheile aus der Luft einsaugen. Wenn die Blätter du
die Raupen abgefressen oder durch die Blattläuse oder so
verdorben werden, so wird die Wirkung des Saftes
schwächt, oder er steht wohl gar still, die Frucht fällt
und der Baum leidet dann sehr. Man kann demnach
allzufreche Wachsthum eines Zweigs mäßigen, wenn man
nen Theil seiner Blätter wegnimmt. An der Anzahl
Blätter eines Augs kann man erkennen, ob es ein Blüt
oder ein Fruchtauge werde.

8) Der Sommerschnitt thut bey dem Kern
nicht um Johannis und nicht im August gut. Der S
tritt zurück, und der Baum wird durch diese sklavische B
handlung entkräftet. Ueberdies schadet man sich an Frü
ten auf das zukünftige Jahr. Was nämlich Tragaugen
geben hätte, schlägt wegen des Safttriebes in den zwey
Safttrieb oder noch vor Winter in Holzaugen aus. A
durch das Abdrücken der Augen mit dem Daum
da wo überflüssige oder schädliche Zweige hervorkomm
wollen, und durch das Abzwicken der Aestchen an ih
Spitzen auf 1 oder 2 Zoll, die entweder zu frech wach
und andern ungebührlich den Saft zu entziehen drohen, o
die auf das nächste Frühjahr weggeschnitten werden sollen

rrliche Sache; sie erspart dem Baume viele Wun-
: ihn nicht im Safttriebe und erhält den Baum
Ordnung. — Bey einigen Kirschenarten ist der
e Sommerschnitt unumgänglich nöthig, wie ich
eigen will; er muß aber vor Johannis vorgenom-
den, ehe die Augen ausgebildet sind.

Der Holzzweig wächst aus dem letztn Auge
hnittenen Astes, oder bey starkem Triebe aus den
r drey äußersten Augen. Denn hier läßt es der
Saftes nicht zu, daß eine Frucht entstehen könnte.
scher Holzzweig ist der, welcher wider die
| oder außer der Regel an einem unrechten Orte
ntweder am alten Schnitte, oder gar am Stamme.
m oft besser stehen, als ein benachbarter guter
an kann ihn dann als einen Holzzweig schnei-
er aber auf seinem Orte unschicklich, und hat man
t, ihn sogleich bey seiner Entstehung abzuzwicken,
: man ihn zur Zeit des Schnitts nicht ganz hin-
en daraus etwas Unordnung in den Zweigen zu
n wäre, sondern man schneide ihn auf einen Stumpf,
h der Gärtnersprache auf die Dicke eines oder zwey
es können dann aus den verschlossenen Augen des-
oder 2 kleine Fruchtzweige entstehen. Ueberhaupt
d der falsche Holzast an einem jungen Baume wie
erschoß behandelt.

r Fruchtzweig ist sehr verschieden. Er ist ge-
ls der Holzzweig; und wenn er gut ist, so hat er
einander stehende dicke Augen und eine frische Rinde.
: der Fruchtzweig an dem vorhergehenden Schnitte
mmt, desto schwächer ist er; je weiter er aber am
tze steht, desto stärker. Man muß sie immer nach
tellung schneiden, um sicher Frucht zu erhalten.
sie nahe am Anfange der Zweige, so schneidet man
auf 3 Augen, (oder wie es in der Anwendung des
: heißen wird, auf Fruchtknoten.) Stehen sie
it davon, so schneidet man sie länger, bey Stein-
e jedesmal an einem Holzauge und nicht an einem
uge. Denn über der Frucht hinaus müssen noch
n diesem Zweige seyn, sonst fallen die Blüthen ab,
stens stirbt der ganze Fruchtast bey Steinobst. Ein

schwacher Fruchtzweig ist dünn und lang, und
platte Augen, die weit von einander stehen. Nach der Gä
nersprache heißt er ein Hakenast, eine Fruchtrut
Er findet sich am häufigsten bey Spalieren und Pyra
den auf Wildlingen in der Jugend, bis sie nach und n
Fruchtknoten, Fruchtspieße ansetzen, wenn der Saft ge
ßigter geht. Entweder wird der Hakenast weggeschnitt
oder in seiner Länge beybehalten und nur an der Spitze
knickt, oder er wird zu einem Holzzweige geschnitten.
er an seiner Stelle überflüssig und ist sonst Frucht in
Nähe, so fällt er ins Messer, zumal bey einem alten Baum
wo er der Frucht nicht die gehörige Nahrung geben wür
Findet man es rathsam ihn zum Fruchtzweige beyzubeh
ten, so wird die vorderste Spitze abgeknickt, damit er sich
sich selbst verstärke und das äußerste Auge nicht austrei
Hätte man da aber einen Holzzweig nöthig, um einen
ren Platz auszufüllen, so müßte man diesen schwachen Fru
zweig auf 3 oder 4 Augen abschneiden, alsdann kann d
aus ein Zweig von besserer Beschaffenheit wachsen. E
so verfährt man damit bey einem stark treibenden Baum
dem man bey dem Schnitte viel Holz lassen muß.

Es giebt ferner kleine Fruchtzweige, von ½
1½ Zoll Länge, nach der Gärtnersprache Fruchthöl
lein, Fruchtknoten, Stumpfe mit Blütha
gen, Fruchtholzstümmel, Fruchtspiesse (Bri
dillis,) Ringeltriebe, auch von einigen Spor
genannt. An Steinobstbäumen sind sie höchstens 2 Z
lang, entweder der ganzen Länge nach mit schönen Aug
besetzt, oder sie haben am Ende einen Büschel Blüthekn
pen und einen eigenen den Fruchtstümmel jährlich um
nige Linien verlängernden Laubknopf. Deswegen nenn
die Franzosen ihn Bouquet, einen Blumenstrauß. Fe
der Laubknopf, so kann das Aestchen seine Früchte nicht
nähren. Ausserdem aber giebt er 1, 2, höchstens 3 Ja
Frucht und verdirbt hernach. Bey dem Kernobst ist d
ser kleine Fruchtzweig ungleich, ganz mit Rinden um
ben, *) und gleichsam davon zusammengesetzt; er endigt

*) Diese Ringe zeigen eben die in der Rinde befindlichen veren
ten Saftröhren und die darin queerliegenden Fasern, Spira

oben mit einem dicken Knopfe. Daraus bildet sich noch ein wichtiges Gewächs mit der ansetzenden, blühenden und wachsenden Frucht, welches nach gezeitigter Frucht nach und nach verdorrt, und im Winter oder im folgenden Frühjahr wie ein Scheibchen von der Dicke eines Messerrückens vom Fruchtknoten sich ablößt. Man kann dieses Gewächs füglich den Fruchtkuchen nennen, weil er bey der Nahrung der Frucht eben das Werkzeug ist, was der Mutterkuchen beym ungebohrnen Thiere. Er enthält den Grund des Gedeihens, der Zeitigung, des Safts und Geschmacks der Frucht. Er ist die letzte und feinste Filtrir- und Digestirmaschine, wodurch der reinste Saft für die Frucht zubereitet und derselben wie durch Nabelschnüre mitgetheilt wird. Wenn man ein Stückchen dieses Fruchtkuchens durch ein Vergrößerungsglas betrachtet, so erstaunt man über seinen zweckdienlichen Bau und über die weise Anstalt der Natur zur Nahrung, Vervollkommnung und Zeitigung der Frucht. Im folgenden Frühjahre öffnen sich die Knopfe, die an dem gemeinschaftlichen Fruchtholze zur Seite sich angesetzt hatten und zeugen ebenmäßig Blumen und wieder neue Köpfe. Dieses geht so 6 bis 8 Jahre nach einander fort. So wird endlich aus diesem Fruchthölzchen ein Ast von 6 bis 8 Zoll Länge, krumm, knotig und von ungleicher Dicke. — Es versteht sich, daß ein solcher Fruchtzweig nicht geschnitten werden darf.

10) Keine Frucht kann ansetzen, kein Auge oder keine Knospe kann Blüthenauge werden, wenn nicht ein gemäßigter Safttrieb da ist. Denn so lange der Saft heftig und stürmisch durch die Saftröhren und Gefäße dringt, folglich verhindert, daß der Saft nicht filtrirt, von rohen wässerigten Theilen geläutert und zur Frucht dienlich bereitet werden kann, so lange wird dieses Bestre-

---

fern, an, welches die Filtrirwerkzeuge sind, worin der Saft zur Frucht geläutert und bereitet wird; sie verhindern erst, daß der Baumsaft nicht stürmisch und roh in die zarte Frucht strömt und sie abstößt. Daher fällt gewöhnlich die an einem einjährigen Zweige angesetzte Frucht noch vor Johannis ab, und geräth selten. Was aber das Steinobst betrifft, so hat der Obststiel selbst an seinem Anfange einen zu erwähntem Behuf nöthigen Runzelwuchs.

ben der Natur unterbrochen, und das Auge, welch
mäßigem Triebe ein Fruchtauge geworden wäre, w
ein Holzauge, ein Auge, das in einen Holzast aus
So lange nun ein junger triebiger Zwergbaum noc
seine hinlängliche Größe erreicht und hinreichende A
macht hat, worin sich sein Saft genugsam ausbreite
gemäßigter sich ergießen kann, so lange können keine F
erfolgen. Man würde geradezu diese Unfrucht
unterhalten und vermehren, oder den Baum zu G
richten, wenn man ihn vor der Zeit kurz schn
oder Fruchtholz aufsetzen wollte. Da der Saft am
sten in die äußersten Augen eines Astes treibt;
da findet er wenigern Widerstand in den geschmeidig
mehr nachgiebigen Saftröhren, als im härtern Ho
Aste,) so kann aus den äußersten geschnittenen Aug
ein Fruchtauge entstehen. Ein Fruchtholz muß
stets einen Zweig über sich haben, worin si
Uebermaaß des Safts ergießen und in das darunter
liche Aestchen gemäßigter eintreten kann, wenn es i
theaugen ausschlagen soll. Wenn ich also an einen
gen schon tragbaren Baume einen Zweig vor mir
hinter sich am alten Holze mit einem Aestchen, welch
dem Zweige eine Art von Gabel bildet, so macht das
chen ein regelmäßiges Gabelholz aus. Davon kan
hintere Aestchen auf 2 Augen zu Frucht geschnitten w
Es kann und muß nun Frucht erfolgen, weil das
maaß des Saftes in den darüber hin befindlichen
sich zu ergießen vermag. Stände aber dieser Ast
wendet, der feine oberhalb dem stärkern, so müßte das
dünne Reis um 1 Auge länger zu Holz geschnitten w
um den Zug des Safts in sich zu leiten, das dickere
stehende aber müßte um 1 Auge kürzer und also auf F
knoten geschnitten werden. — Es ist aber hier die
von Kernobst; denn Pfirschen kann man nicht auf K
schneiden. Der Schnitt auf Knoten heißt der fra
sische Schnitt; er ist jetzt bey Teutschen und H
dern üblich, weil dabey das Knotenholz und die
Fruchthölzer die Früchte besser halten, so daß sie nich
Winde ausgesetzt sind; mehrerer anderer Vortheile ni
gedenken.

11) Ist an einem Zwergbaume eine zu bekleidende [illegible]e, und hat man in der Nähe wenige und kleine Aest[illegible], so müssen diese geringen Aestchen ganz kurz und bis ein solches Auge, das auf die leere Stelle weiset, ver[illegible] werden; alsdann wird aus diesem Auge ein Ast trei[illegible] der viel dicker und größer wird als der erste. Wenn [illegible] auch den Zweig ganz kurz abschneidet und wenn an [illegible] kleinen Stumpel auch nur ein schlafendes Auge befind[illegible], so wird dieses doch sich öffnen und einen tauglichen [illegible]treiben.

§. 4.

[illegible] in der gemeinen Baumgärtnerey gebräuchliche Terminologien.

[illegible], ist theils ein Holzauge, spitzig und schlank, woraus ein Zweig treibt; theils ein dickeres Laub-auge, woraus nur Blätter treiben und woraus erst im folgenden Jahre, zuweilen auch beym zweyten Triebe ein Zweig wird; theils ein Blütheauge, Fruchtauge, Tragauge, eine Fruchtknos-pe, Blüthekno spe, rund, dick, aufgeschwollen. Das schlafende Auge ist ein Absatz am Anfange eines Zweiges, worauf folgendes Jahr (wenn es nicht durch den Schnitt sogleich erweckt wird,) ein Laub- oder Holzauge werden kann. Hierher gehören auch die Augennarben, fast unmerkliche Vertiefungen, worin die unerschöpfliche Natur als einer Vorraths-kammer Augen zu Holz und Frucht verschlossen hat, und welche durch den Schnitt erweckt werden können. Denn bey dem einfachen Bau der Pflanzen sind alle Augen nur in gewissem Verhältnisse und Stande Laub-, oder Holz- oder Fruchtaugen. Bey dem Kunst-schnitte kann das geschickte Messer das schlafende Auge eben so wohl zum Fruchtauge als zum Holzauge oder Leitzweige, und das Holzauge wieder zum Frucht-auge rc. umschaffen, je nachdem man es am Baume bedarf. — Augen, die 3 Blätter haben, wer-den sicher Blüthe- oder Fruchtaugen.

[illegible]ste. Die Verschiedenheit derselben ist vorhin angezeigt worden. Gleichbedeutende Wörter mit Holzast sind: Zugast, Zugholz, laufender Ast, lau-

fend Holz, Laubholz, Leitzweig. (
bedeutende Namen mit Fruchtast sind: Fr
reis, Fruchtholz, Knotenholz, Trag
Tragast, Fruchtruthe.

Gabelhölzer sind die am Ende eines Astes ohn
wie eine Gabel oder wie 2 ausgebreitete Fing
staltete Aestchen. Dabey wird entweder das u
wie bey Pfirschen immer, weggeschnitten und au
obern wird das Leitreis gemacht; oder es wird
beym Kernobst, das obere zu einem laufenden
und das untere zu Fruchtknoten auf 3 Auge
schnitten. Das Gabelholz unterscheidet sich v
nem laufenden Aste mit einem rege
ßigen Knotenholze, weil das kleine Rei
ten am alten Holze steht. (S. oben.)

Stumpf. Man hat einen dürren Stumpf, d
lezeit weggeschnitten wird; einen Stump
Frucht, wo man auf schlafende Augen gesch
hatte, um Fruchtaugen zu erhalten; einen St
zu Laubholz, um Holzzweige daraus zu b
men; Stumpfen mit Blütheaugen, ein kleines,
dickes Reis, das viele Ringe hat, woran lauter F
und Blütheaugen hervorkommen; Fruchtspieße, F
knoten.

Im Käß verdrücken, heißt, einen noch jungen
tigen Zweig mit dem Daumen abdrücken.

Ins Messer fallen heißt, einen Ast, oder einen
des Astes, wovon man keinen Gebrauch mehr m
will, wegschneiden.

Einen todten Schnitt machen heißt, einen
schweifenden Ast, den man nicht benutzen kan
weit wegschneiden, daß kein Auge, sondern nu
kleines Sturzelchen stehen bleibt. Aus seinen ver
senen Augen kommen oft schwache Reiserchen, b
ders wenn die äußere Rinde etwas geschabt
Diese Reiserchen sind jedesmal Fruchtreiser. S
es nicht aus, so wird der Stumpe dürr und da
gende Jahr weggeschnitten.

§. 6.

...nitt der Kernobstzwergbäume bis zu ihrer Tragzeit; so wie der Geländerbäume.

Bey den (im 1. Kap.) zur Anlage geschnittenen Spa...rbäumen auf den Gabelzug ist noch folgendes ...holen: Wenn etwa einer von den beyden Haupt... woraus alle übrige Zweige erzogen werden, stärker ... der andere empor wüchse, so müßte, um das Gleich...cht herzustellen, der starke Ast kurz geschnitten wer..., aber die kleinen Aestchen müßte man ihm lassen, da... der Saft darin vertheile. Den schwachen Ast ... man lang lassen; nur alle Nebenzweige müßten ihm ...mmen werden, damit sich der Saft vorzüglich in den ...wachen Ast ziehe.

Die beyden gewonnenen untersten Hauptäste werden ...recht an das Geländer, etwa einen Fuß von der Erde, ...eftet, nachdem bey dem geschehenen Versetzen aus der ...mschule jeder vorher auf vier Augen verstutzt worden .... Alsdann werden die im folgenden Frühjahre dar... erwachsenen acht Zweige mit ihren Nebenreisern, und ...weiterhin bis zur Tragzeit und bey bekleidetem Spa...rgezielten Aeste nach den vorhin gezeigten Regeln und ... den Kupfertafeln etwas vorgestellten Art jährlich be...itten. Sie werden im Ganzen genommen scharf ver...t, aber immer in Rücksicht eines mehrern oder mindern ...bes des Baums und seiner Neigung zur Frucht oder Holz. Treibt er nämlich viele und starke Aeste, so läßt ... ihm nicht zu viele stehen; die starken Zugäste aber ver... man nach Verhältniß wenig. Man heftet immer die ... Höhe und gerade auf strebenden Zweige waagrecht ... damit sie nicht den Saft zur Ungebühr an sich ziehen, ...t fleißig die unnützen, überflüssigen und schädlichen ... im Käß, und schiebt die Augen mit dem Daumen ...weg, wo gar kein Reis hervorwachsen soll, um dem ... den Saft zu sparen und die Wunden zu vermeiden. ...ibt er hingegen wenige und schwache Zweige, so beschnei... man diese scharf und kurz, allenfalls nur nach Verhält...ß auf ein oder zwey Augen, damit man mehrere und ...arke Zweige erhalte, von welchen man dann jedes Jahr

die schicklichsten einen halben Fuß weit von einander nach oben zu anbindet, bis das Spalier bekleidet ist.

Bey den Spalierbäumen auf den Fächerzug werden die, nach obiger Anweisung, einstweilen gewonnenen tauglichen Aeste zu ihrer erforderlichen Gestalt an das Lattenwerk so angebunden, daß jeder schräg, wie die Speichen am Rade, läuft. Bey dem Schnitte aber, welcher in der Hauptsache mit den vorhin erwähnten Regeln übereinkommt, muß man vorzüglich darauf Rücksicht nehmen, daß die Stärke der Aeste unter einander sich möglichst gleich sey, und daß keiner den andern überwachse, welches einen das Auge beleidigenden Mißstand verursachen und dem Baume zum Nachtheil gereichen würde. Deswegen muß genaue Aufsicht auf die immer mehr in die Höhe steigenden Aeste genommen werden, worin der Saft nach seinem eigenthümlichen Triebe am meisten zieht; man muß nämlich die flacher liegenden Aeste immer kürzer schneiden, um sie zu verstärken und den Saft mehr dahin zu locken; die immer mehr gerade aufsteigenden Aeste aber muß man länger lassen, um dem Safte einen gemäßigtern Trieb darin zu verstatten.

Bey dem Spalierzuge auf den Herzstamm muß man die aus dem Mittelaste oder Leibe nebenausgehenden, in der Anlage und im ersten Zuschnitt erhaltenen Zweige waagrecht an das Spalier zu heften, und zwar muß man bey dem fernern Schnitte bis zu der Tragbarkeit des Baums und der Bekleidung seines bestimmten Spalierraums darauf sehen, daß die Zweige so viel wie möglich in einerley Abstande von einander aus dem Herzaste hervorkommen. Dieses muß man durch ordentliches Verstutzen des Stammastes und durch kluges Beschneiden der Seitenäste bewirken, so wie auch durch frühes Abzwicken der zu Zweige[illegible] am unrechten Ort hervorkommenden Augen und vornehm[illegible]lich durch zweckdienliche Einschränkung solcher Aeste, welch[illegible] zwar am rechten Ort stehen, aber an Dicke und Län[illegible] ihre Mitäste zur Ungebühr überwachsen wollen. Man m[illegible] daher einen Ast um den andern kurz halten. Den ein[illegible] vorzüglich den starken, läßt man vorauslaufen; man [illegible] schneidet ihn nur wenig, und wenn er sehr stark treibt, [illegible] nicht (mäßigt auch wohl in der Folge seinen zu star[illegible]

durch Abpflückung mehrerer Blätter.) Den andern
en hält man kurz, damit eine Gleichheit herauskomme,
auch der lange die sonstige Lücke ausfülle, dem Auge
rge, und überall gleich gut vertheiltes Holz entstehe.
s ist bey allen drey Spaliergestalten zu beobachten.
ein Spalierbaum schön und vollkommen heißen soll,
ssen die Aeste so symmetrisch geordnet seyn, daß sie
yden Seiten gleich vertheilt stehen, daß man beym
Anblick sie alle unterscheiden und gleichsam abzählen
auf beyden Seiten sowohl gleich stark von Holz,
der Zahl, gleich von Lage und Biegung, nicht zu
und verworren, nicht gekreuzt und gewunden, und nir-
leer, auch nirgends kein Zweig senkrecht oder gera-
hend. Er muß die Mauer in einer dem Auge ge-
n und ungezwungenen Gestalt bekleiden, kein Viereck
nich keinen Halbkreis oder Pfauenschwanz vorstellen.
Was nun aber die freystehenden Spaliere oder
enspaliere betrifft, so hat man sie entweder ohne
eländer, oder mit freystehendem Lattenwerk ohne
re Rückwand; sie machen unter sich eine Art von Al-
e. Der Schnitt derselben ist von dem der Mau-
liere weiter nicht verschieden, als daß sie auf zwey Sei-
schnitten und sauber gehalten werden. Weil sie nie
s in die Höhe gehen dürfen, als jene, so müssen sie
weiter von einander gesetzt werden. Auch muß sich
Schnitt in einem oder dem andern darnach richten.

§. 6.

Schnitt der Pyramidenbäume bis zu ihrer Tragzeit.

Bey der Pyramide ist es eine Hauptschönheit, daß
Herzstamm nach allen Seiten gleichförmig mit Aesten
t, recht buschig und ohne Lücken sey, aber auch die
ige Anzahl von unverworrenen Seitenzweigen
. Deswegen muß der Herzstamm alle Jahr mäßig be-
n werden. Geschähe es zu stark, so triebe er zu viel
olz; ließe man ihn zu lang, so würde es in gehöri-
Abstande an Seitenästen mangeln. Leicht will er oft
Seitenzweige frech überwachsen, da wie gesagt, der
am stärksten in die Höhe wirkt. Vielfältig kann man
ieses auch dadurch hemmen, daß man ihn zur Zeit seines

stärksten Triebes im Jahre mit einer angebundenen
seitwärts biegt, und ihn in einer solchen schiefen L
macht, welches seinen Trieb sehr hemmt. Indessen m
Band in den letztern Monaten des Sommers wied
gemacht werden, damit nicht ein allzuträger Umlau
Säfte entstehe.

Die zur ersten Anlage erzogenen oder stehenge
Seitenäste müssen nun, nebst dem Mittelzweige,
Laubholz zu treiben, jährlich verstutzt werden, und z
Seitenäste immer mehr, als der Herzstamm, der o
wie alle geraden Zweige, frech genug wächst. An
jeden Seitenzweige muß über einem solchen Auge g
ten werden, das gegen den Herzstamm zu steht. Wo
auszufüllen sind, da wird über einem schicklichen A
stutzt, das auf die Lücke hinweiset, und zwar scharf
es auch bis ins alte Holz gienge. Die jungen Bi
miden, welche auf 4 Fuß Höhe gar kein Aestchen
sondern nur einen geraden Schuß, bezweigen sich
dem Auge zweyfach, und geben unter allen die s
Pyramiden im zweyten und dritten Jahre, durch e
nen angemessenen Schnitt. Man verkürzt sie nämli
Verhältniß ihrer Dicke auf 3 oder 4 Fuß, und läß
oberhalb keine Seitenzweige, wenn sie deren etwa
damit nicht der Saft blos in diese treibe, sondern g
gen werde, von unten an in alle Augen gleich stark
ken und da die schlafenden Augen auszutreiben. -
die Pyramide ihre gehörige Gestalt und Größe erre
daß sie nun auch Früchte trägt, so wird nach
Grundregeln und der unten dargestellten Weise m
jährlichen Schnitte weiter verfahren.

§. 7.

Schnitt des Kesselbaums.

Die niedrigen und halbstämmigen Kesselb
müssen durch einen mäßigen Schnitt bey munterem
erhalten und durch etliche um sie gelegte und allenfall
Pfähle befestigte Reise, woran die Zweige anzubinde
in eine hohle Gestalt gebracht werden. Die ganze
darf nicht über 6 oder 7 Fuß hoch seyn.

Die Hauptäste des Kessels müssen, wie bey ein

den Zwergbaume, solche Zweige seyn, die den stärksten Wuchs haben, damit man daraus auch etwas schönes ziehen könne. Die Hauptäste oder Mutteräste müssen sich um dem Stamm herum in gleicher Weite und in gleichem Abstande austheilen; die aus denselben wachsenden Zweige dürfen nie gerade und senkrecht aufstehen, sondern müssen immer schräg gebunden werden; sie müssen in einer symmetrischen Ordnung so liegen, daß die Krone vollständig mit Zweigen und Laub besetzt, und doch nicht verworren sey, ungezwungen und doch nicht wild, lustig, aber doch nicht leer, auch nicht mit Lücken. Die Früchte aber müssen allenthalben gleich ausgetheilt stehen. Hierbey ist nun genau darauf zu sehen, daß keine Seite die andere überwachse, sondern das möglichste Gleichgewicht der Aeste erhalten werde, ferner daß kein unschickliches nach Innen oder auch nach Außen wachsendes verworrenes Gemenge von Zweigen aufkomme. Diese Absicht ist besser zu erreichen durch das Abzwicken der Augen ehe Zweige daraus werden, als durch das Abschneiden der Zweige selbst, die schon andern Saft geraubt haben, und wodurch nur unnöthige Wunden verursacht werden.

Wenn ein Ast an dem Kesselbaume beschnitten oder verstutzt werden soll, so darf dieses über keinem solchen Auge geschehen, das in den Kessel hinein steht; sonst wächst daraus ein unrechter Zweig, der weggeschnitten werden müßte. Denn inwendig muß dieser Baum hohl und ohne Aeste seyn.

Will man im Kesselbaume Lücken mit Zweigen bekleiden, so müssen die demselben nächsten Aestchen, und zwar die saftvollesten und treibendsten, tief ins alte Holz dicht über einem solchen Auge verstutzt werden, welches nach der Lücke hinweiset, folglich sein Reis dahin richtet. Füllt es die Lücke nachher noch nicht aus, so schneidet man im folgenden Jahre diesen Zweig eben so tief, wie denjenigen, woraus man ihn selbst erzwungen hat. Ausserdem kann man auch die Lücke bisweilen durch einen benachbarten Ast ausfüllen, wenn man diesen im Frühjahr mit einer Schnur in die Lücke hineinzieht und in der Nähe so anbindet, daß er darin bleiben muß. Im Herbst ist seine gezwungene Beugung fest und bleibend gewachsen, so daß man die Schnur wegnehmen kann.

§. 8.

Schnitt der Buschbäume und Zwerghecken.

Der Schnitt bey den freystehenden Buschbä und den mit denselben verwandten Obstzwerg muß unter allen der schärfste seyn, vornehmlich Hecken auf Paradiesstämmchen, die Birnbuschbäu Quittenstämmchen veredelt sind, und da man b starke Zweige verlangt, damit sie die Schwere der tragen können, ohne sich zu beugen, weil sie kein haben und nicht geheftet sind. Doch müssen ihr merschossen nicht ganz weggeschnitten werden, son Theil von ihnen muß stehen bleiben, damit die He lich etwa eine Hand breit höher werde. Haben sie n ihre verlangte Höhe und Breite und hat der Bu seine Gestalt (wozu man wie gesagt, auch kleine anlegen kann,) so wird ihnen kein Holz weiter a sie können alle Frühjahr oben mit dem Messer glei geschnitten werden. Wird dieses Obstgesträuch z so werden die zu den Seiten stehenden Aeste über ei chen Auge verstutzt, das nach Innen hin weiset; is zu schmahl, so werden sie über lauter solchen A schnitten, die von dem Innern der Büsche hera Nur darf man inwendig nicht zu viele Zweige au lassen, damit Luft und Sonne die Früchte gut zu bringen.

Man kann auch, besonders wenn man etw Obsthecken haben will, folgende auch auf starktr Kernstämmen veredelte, bald Früchte tragende So wenden und auf Kernwildlinge veredelt setzen: die von den Kalvillen, Rosenäpfel, die Pi Passe pomme ꝛc. viele von den Peppings, (ter vorzüglich der englische Goldpepping,) die Go des Dü Hamel, die Anis- oder Fenchelapfel ꝛc. N dabey zugleich den großen Vortheil, daß nicht le Brand oder Krebs hier und da Lücken macht, wie auf Paradiesäpfel veredelten Sorten.

§. 9.

...agzeit eines Zwergbaums, von dem Zwergbaumschnitte ... Behandlung solcher Bäume, welche zu früh auf Frucht ... so wie solcher, die allzu lange nichts als Holzäste machen.

...Tragzeit eines Zwergbaums soll man erst ein...n, wenn der Baum groß genug ist und seine ...eidet hat, damit er auch groß und dauerhaft ...denn es ist hier eben so im Pflanzenreiche, wie ...iche. Allzu frühe Früchte erschöpfen die Na... dieses bey dem dazu oft sehr geneigten Zwerg...verhüten, so muß man den Schnitt nach der Na...aums, nach seinem Triebe, nach seinem Erd...h seinem Wildlinge, nach seiner Lage rc. richten. ...e des Wildlings vom Paradiesapfel oder ...sapfel, so wie des Quittenstamms ist ... die, daß er sehr bald, besonders ersterer, auf ...ibt. Diesen Trieb muß der Gärtner aus allen ...äßigen; manches Tragholz muß er zu Zugholz ...anches schöne Fruchtreis ins Messer fallen las... ins alte Holz wegschneiden, damit er desto mehr ... treibe. Denn was nützt es, wenn der junge ...l der schönsten Früchte hängt und kein neues ...n kann, woran er auch in der Zukunft Früchte ...ermag? Seine Kraft wird frühzeitig erschöpft; ...n Paar Jahren tragbare Fruchtästchen sterben ...erden dürre Stümpe. Unten wird der Baum ...at kein junges Holz, um daran neue Fruchtkno...alten; oder er trägt als ein entkräfteter Baum ...ollkommene schlechte Früchte, bekommt den Krebs ... ab.

...r den auf zwergartigen Grundstämmen veredel...zbäumen giebt es aber auch manche Sorten, die ...bald Frucht ansetzen, wie der Goldpepin, Kal... Auch hier muß man ihren Trieb mäßigen, wenn ... thun wollen; und wo es sich thun läßt, da muß ...Fruchtholz zu laufend Holz schneiden und anwen...h solchen aber, die wenig Laubholz und dagegen ...agholz machen, weil sie wenige und schwache ... haben und auf einem magern Fleck stehen, muß

man zugleich bey ihrem scharfen Verstutzen mit g
zu Hülfe kommen.

Was aber diejenigen Zwergbäume bei
in ihrer Jugend eine natürliche Wildheit in
Wuchs äußern, so müssen sie wie feurige Tem
junger Leute behandelt werden. Ihr Feuer u
darf nicht sogleich erstickt werden; man darf nich
ehe sie etwas vertobt haben, auf Frucht schneide
Holzäste kurz greifen; vielmehr muß ihre Wil
fangs durch Aufsetzung von mehr Holz zu V
ihres starktreibenden Saftes dahin gebracht we
sie sich zum Fruchttragen anlassen. Ein solcher B
häufig ausser der Regel *) behandelt und
und zweyten Jahre viel auf Gabelholz geschnitte
nicht aber auf Knotenholz. Er muß zum Tra
ganzen Hakenäste behalten, nur oben die Spitze
einem Auge geknickt werden. Sollte er nun a
nem dritten Jahre in der Wildheit fortfahren
Frucht ansetzen wollen und das Knotenholz zu la
bilden, so muß man ihn wieder so behandeln und
einmal viel auf Holz schneiden, bis er ausgetobt
det man dann, daß er bezähmt ist, so kann er
nach der Regel behandelt, und viel auf Knoten od

*) Der Zwergbaumschnitt ist in Frankreich zuerst in A
kommen und geübt worden, und ist als der beste u
tur gemäßeste befunden und angenommen: Quintir
Hamel haben sich seit 100 Jahren besonders um i
gemacht. — Nach dieser Methode ist unter andern
daß der Baum alle seine Früchte an kurzem Hol
(wovon weiter unten mehreres.) Zu dem Ende we
Frucht dienlichen Aeste kurz, auf wenige Augen,
Das gilt aber nur bey ausgebildeten Zwerg
Kernobstes, die ihr Spalier oder sonstige Figur hin
kleiden und ihre völlige Tragbarkeit erlanget, und
sagen, in ihrem männlichen Alter stehen. In der J
da sie noch vielen wilden Trieb haben, müssen sie vi
ßer der Regel behandelt und mancher Zweig l
werden, der kurz geschnitten werden müßte, wenn
schon in seiner Ordnung und Ausbildung wäre. H
sich die Klugheit des Gärtners üben, wie die des E
Jugend.

geschnitten werden. — Daher kommt es, daß ein sol-
r Zwergbaum auf Wildling ein oder zwey Jahre, oder
einem sehr wild treibenden wohl drey Jahre später
. Dies wird aber in Zukunft wieder reichlicher ein-
; der Baum wird grösser, schöner, gesunder, und
wegen seiner Kraft grössere und mehr Früchte.
Zuweilen kommen bey einem Zwergbaume solche Um-
zusammen, daß er einen dem Anschein nach unbe-
chen Trieb in Laubholz äußert, wenn er z. B. seh-
veredelt und als eine von Natur stark treibende
auf einen starktreibenden Wildling okulirt ist, wenn
in einem triebigen Boden und in günstiger Son-
steht. Alsdann ist eines der folgenden Mittel
lich, und das letzte unfehlbar, seinen wilden
zu mäßigen und ihn zum Tragen zu bringen.
der verstutze man ein Jahr lang seine Aeste gar
und schneide lieber die unschicklichen Aeste ganz weg;
man binde seine lang geschnittenen Zweige gekrümmt
wie man an starktreibenden Weinstöcken mit Bögen zu
, die dann die meisten Früchte ansetzen, so, daß
Uebermaaß dieser Bögen endlich der Weinstock gar
wird. Durch eine solche schiefe Lage und Krüm-
wird ein langsamerer Umlauf der Säfte bewirkt,
derjenige, welcher Tragaugen und Früchte bringt.
treiben auch die Bogenreben die meisten Trau-
Uebrigens zeigt sich der Trieb des Safts in den un-
lichen Augen eines Bogens in folgender Ordnung:
stärkste Trieb geht in den Knopf, welcher am höchsten
steht; er giebt den stärksten Zweig. Die an-
werden immer schwächer, je weiter sie von jenem ab-
. Liegt der Zweig flach und gerade aus, so wird
Zweig aus dem äussersten Auge der stärkste; die übri-
stehenden nehmen immer ab, je weiter sie sich
Ende des Zweigs entfernen. Die Augen, welche über
, treiben gemeiniglich stärker, als die unten ge-
Erde zu blickenden. Wenn also das letzte Auge auf
Seite, und das vorletzte auf der obern steht, so
dieses einen stärkern Zweig austreiben, als das am
unter sich stehende.
Wollen aber diese erwähnten beyden Mittel nichts

helfen, einen Baum zum Fruchttragen zu bringen, so lasse man nur ganz oben am Baume einen Ast gerade in die Höhe austreiben, bilde oben an demselben eine Art von Krone, und schneide den untern Baum regelmäßig fort; schon im zweyten Jahre wird er Früchte genug tragen, und sein Trieb wird gemäßigt seyn. Alsdann kann man das obere Bäumchen, den in die Höhe gegangenen Ast, abschneiden.

§. 10.

Schnitt des Zwergbaums überhaupt, nach seiner Bildung und bey seiner Tragbarkeit.

Bey dem Schnitte eines erwachsenen und tragbaren Zwergbaums muß zuerst das Augenmerk auf die Holzzweige gerichtet werden, die wesentlichsten Theile des Baums und die Mutter aller andern Zweige. Man muß trachten, stets eine hinlängliche Anzahl derselben von der besten Beschaffenheit zu haben. Man fängt unten am Baume an, und schneidet die schönsten und besten am Ende des letzten Schnitts hervorgekommenen Holzzweige 5 bis 12 Zoll lang, je nachdem der Baum schwach oder stark treibt. Birnbäume auf Wildlingen, die noch stark treiben, können wohl 14 bis 15 Zoll behalten. Da sich hier aber nichts Gewisses festsetzen läßt, so muß man sich mit Beyhülfe obiger Grundregeln und Anfangsgründe zum Zwergbaumschnitte noch folgende Regel merken:

Ein starker, flüchtig wachsender Baum muß lang, und ein schwacher kurz geschnitten werden. *)

Unterhalb muß man alle schwache und ganz geringe Zweige wegnehmen (wenn sie anders nicht unentbehrlich sind, um leere Plätze auszufüllen, oder solchen Plätzen zuvorzukommen.) So bleibt der Saft in wenigen starken Ae-

---

*) Die Bedeutung des langen oder kurzen Schnitts bestimmt die Stärke oder Schwäche eines Baums. Wenn man einen Zweig bey einem starktreibenden Baume 10 bis 12 Zoll lang läßt, so ist er lang geschnitten. Bey einem schwachen Baume aber ist das Reis, auf 6 Zoll geschnitten, eben so lang. Bey dem starken aber ist 6 Zoll ein kurzer Schnitt; bey dem schwachen 2, 3 bis 4 Zoll.

ммen; er findet da leichten Durchgang, welches rkung nicht hindert, sondern unterhält und ver- Von dem Fruchtholze unten herum läßt man nur hen, oder schneidet nur so viel auf Knoten, als zung des Baums nöthig ist; die schwachen Frucht- ie nichts tüchtiges ernähren könnten, schneidet man

wie man nun beym Baume vom Schneiden des heils gegen die Mitte kommt, so schneidet man e Zweige zu Holz, nämlich von den mittelmäßi- ärksten. Diese werden aber auch kürzer geschnit- die untern.

en am Baume schneidet man auch nicht wie un- stärksten am Ende des letzten Schnitts hervorge- n Zweige zu Holz, auch nicht den schwächsten n beyden stärksten, wie in der Mitte des Baums; man verkürzt den letztern Schnitt eines mittelmä- n besten Orte stehenden und recht gut beschaffenen den man unter denjenigen aussucht, die unter den stehen. Solche Zweige fehlen selten unter den im Jahr geschnittenen bey einem gesunden und leb- aume. Diese mittelmäßigen Zweige schneide man sie mögen Fruchtknotten haben oder nicht. Durch nung der obersten Zweige werden sie stark genug weil der meiste Saft sich in die Höhe begiebt und am meisten wirkt.

s nun aber das Fruchtholz betrifft, welches ober- en bleiben und aufgeschnitten werden soll, so darf der Beschaffenheit des Baums so viel seyn, als es ordnung zu verursachen seyn kann; nur darf der icht durch die Fruchtbarkeit des vorigen Jahres worden seyn und Ruhe nöthig haben.

le falsche Holzzweige und Wasserschossen an da weg, wo es nicht höchst nöthig ist, sie an- n und anders zu behandeln. Bey den ausgewach- äumen brauchen sie nicht mehr, als vorhin die noch und triebigen Bäume auf Stumpen geschnitten den.

§. 11.

Von der Zeit, die Zwergbäume zu beschneiden.

Sobald der Baum seine Blätter abgeworfen und s
Saft sich durch die Kälte verdickt hat, so geräth er in e
Art von Schlaf und Unempfindlichkeit. Man kann ihn
her so lange, bis der Saft wieder in Bewegung und
Trieb tritt, nach Gefallen behandlen und den ganzen W
ter hindurch schneiden. Seine Fruchtaugen sind, zu
am Kernobst, immer kennbar. Da aber bisweilen ein st
ger Frost bey den äußersten Augen eines geschnittenen Zw
ges mehr eindringen oder einige Austrocknung verursac
kann, so ist der März etwas rathsamer zu diesem Geschä
Bey Baumarten hingegen, die ein lockeres Mark haben,
bey den Pfirschen (wovon aber im folgenden Kap. besond
gehandelt wird,) halte ich es durchaus nicht für zuträgl
sie vor März zu beschneiden. Auch vom Kernobst sol
frisch ausgesetzte Bäume, weder hochstämmige, n
Zwergstämme, vor März beschnitten werden.

§. 12.

Vom Anheften der beschnittenen Bäume, und vom zweyten Heft

Daß die Zweige der beschnittenen Spalierbäume
gleich bey oder nach diesem Geschäft ordentlich angeb
tet werden, versteht sich von selbst. Hierbey lehrt das A
genmaaß, wie die Aeste gleich weit aus einander stehe
angebunden werden. Selbst die Einrichtung der queerla
fenden Geländerlatten, die oben auf einen halben Fuß Rhei
Abstand angegeben sind, lehrt dieses. Man darf nicht m
rere Aeste zusammen in ein Band binden, sondern jeden
sonders, damit nicht der Baum an einem Orte zu busc
und am andern zu blos sey. Die Zweige sollen nie sich kr
zen, oder über einander weggehen, wenn es nicht die
ßerste Noth erfordert, eine Lücke zu bedecken. Kann b
weilen das Ende eines Zweigs die Latte nicht erreichen,
da angebunden zu werden, so faßt man es mit einem Ba
auf und heftet das Ende des Bandes an die Latte.
Krümmungen und falschen Wendungen der Zweige ric
man durch die Bänder gerade, auch die Zweige, die
dem Ende gegen die Mauer hin stehen, an die äußere S

Lattenwerks. Durchgehends aber muß das Anheften
‑lich, mit Achtsamkeit und Sorgfalt geschehen, damit al‑
schön und regelmäßig zu stehen komme. Daß das Band
ht über ein Auge gehe, daß es nicht allzufest zugezo‑
werde und die Rinde verletze ꝛc. ist kaum zu erinnern
hig. — Die Bänder zu diesem Anheften bestehen am be‑
aus zähen Weiden, sogenannten Bandweiden, die
weder noch grün oder im Wasser eingeweicht sind, damit
zähe wurden und nicht mehr brachen. Bindfäden oder
hnüre taugen nichts, weil sie die Rinde leicht durch‑
eiden.

Das zweyte Anheften aber, gegen das Ende des
lius, darf nicht mit Bandweiden geschehen, weil diese für
erwachsenen zarten Reiser zu hart sind und sie beschä‑
en würden, sondern mit Binsen oder Mattenbast u. dgl.
brigens hat dieses zweyte Anheften wieder zum Zwecke,
neuerwachsenen Zweige in ihre gehörige Ordnung zu
ten, sie sowohl vor dem Abwerfen des Windes zu sichern,
auch die Zierlichkeit des Spalierbaums zu erhalten. Jn
ganzen Sommer hindurch muß ein jeder loser Zweig
h seiner Ordnung angeheftet werden.

§. 13.

Ausbrechen und Abzwicken der jungen überflüssigen Triebe und der entbehrlichen Augen.

Es ist schon oben bey verschiedenen Gelegenheiten er‑
nert worden, wie zuträglich das Ausbrechen und Ab‑
wicken der jungen Triebe und das Abdrücken
r entbehrlichen Augen bey allen Arten von Zwerg‑
umen sey. Es ist nicht nur höchst vortheilhaft bey dem
teinobst, vornehmlich bey den Pfirschen, sondern auch
im Kernobst. Man erspart dem Baume nicht nur vie‑
Saft, den er unnütz in die Zweige, die doch aufs Früh‑
hr weggeschnitten werden müßten, verschwendete, verhin‑
rt manche ihm da gemachte Wunden und viele Mühe beym
chneiden, sondern der Baum wird auch leichter in sei‑
r Ordnung und sein Safttrieb in mehrerer Gleichheit
halten.

Das Ausbrechen der Triebe geschieht hauptsächlich ge‑
en Ende des May. Um diese Zeit sind die an den ge‑

schnittenen Aesten ausgetriebenen Zweige hinlänglich
gesprosset, um entscheiden zu können, was für die Zu
zweckmäßig sey; was dann überflüssig befunden wird,
wird mit dem Daumen weggedrückt. Diese Metho
besser, als das Wegnehmen der Zweige mit dem Messer
das Abzwicken mit den Nägeln. Denn bey letzterer Ar
bey dem Messer kommen meistens wieder junge Triebe
bey dem Abdrücken aber geht gleichsam die Wurzel un
innerste Keim mit hinweg. Es versteht sich aber von
daß alle schon etwas hart gewordene Zweige mit dem
tenmesser hinweggenommen werden müssen und nicht a
brochen werden dürfen, weil dieses sonst schädliche Ver
dungen und für den Ast, worauf der Zweig steht, Verl
gen bewirken würde.

Das **Abzwicken der jungen Triebe** geht
hauptsächlich nur die Steinobstbäume an; indessen ist es
vielfältig bey Kernobstbäumen gut und anwendbar,
man entweder zur Zeit des Safttriebes, wo man
Ast wegschneiden darf, einen frechen Trieb, ein Wassersch
in seinem Triebe mäßigen und aufhalten, oder wenn
von einem Zweige Nebentriebe haben will ꝛc. alsdann
man entweder nur die äußerste Spitze des Zweigs,
bis zum fünften oder sechsten Blatte ab.

Das **Abschieben oder Abdrücken der**
nützen Augen mit dem Daumen leistet eben die D
als das Ausbrechen der jungen Triebe, wenn im Frü
oder bey dem Schnitte solche Augen weggeschafft w
die am Baume unrechtstehende, überflüssige oder schä
Zweige austreiben würden. Durch dieses Zuvorko
werden ebenfalls dem Baume viele Säfte erspart und
den verhütet.

Alle diese Verrichtungen erfordern aber eben s
Kenntniß, Nachdenken, Aufmerksamkeit und Erfahrun
der Baumschnitt selbst. Beym Schnitte kann man ei
sehen oft noch nach der Hand verbessern; wenn aber e
thiger Zweig, ein nützliches Auge ausgebrochen ist, s
verloren. Wer daher noch keine Uebung darin hat
breche nichts mit zweifelhaften Gedanken ab, ohne
zeugt zu seyn, daß es ein schädlicher oder ganz unnützer
sey; z. B. solche Augen oder Zweige, die gegen die

vorn hin wachsen; falsche Holzzweige, die aus dem
me kommen, wenn sie nicht nöthig sind, leere Plätze
füllen, oder Zweige zu ersetzen, die durchs Tragen ge-
cht sind; ferner die doppelt und dreyfach aus einem
n kommenden, von denen man nur den besten gebrau-
ann. — Das Ausbrechen der Früchte vom
obst lasse man bis zum Junius und Julius, wo der
seine überflüssigen Früchte selbst fallen läßt; auch
und Wetter vermindert sie oft hinlänglich.

Drittes Kapitel.

bung und Vorzeichnung des Schnitts der Zwergbäume von Kernobst.

§. 1.

Vorerinnerung.

die in den vorhergehenden Kapiteln gegebenen allge-
n und besonderen Regeln vom Zwergbaumschnitte
Kernobstes für die Ausübung einigermaßen zu erläu-
und etwas anschaulich zu machen, so habe ich dazu
Zeichnungen geliefert. Ich wählte dazu meistens Py-
den von Aepfeln und Birnen, theils auf zwergartige
erstämme, theils auf starktreibende Wildlinge veredelt.
he Pyramiden nehmen den wenigsten Raum ein, und
Schnitt ist im Grunde derselbe, bey dieser oder bey jener
r. Auch sind sie hier nicht eigentlich nach der Natur
chnet, ringsum mit Zweigen bekleidet, weil es jetzt nur
die Deutlichkeit der kurzen Erklärungen von den Ur-
n ankommt, warum so und nicht anders geschnitten
e. Die vordern und hintern Aeste sind gleichsam auf
Seiten gedrängt, weil sonst wegen der vielen Zahlen
eutlichkeit und Verwirrung entstanden wäre.

Die Muster sind oft mit Vorsatz unvollkommen ange-
mit Fehlern in vorjährigem Schnitte oder in ihrem
berhaupt, um zeigen zu können, wie auch Fehler

schnittenen Aesten ausgetriebenen Zweige hinlänglich an-
gesprosset, um entscheiden zu können, was für die Zukun
zweckmäßig sey; was dann überflüssig befunden wird, da
wird mit dem Daumen weggedrückt. Diese Methode i
besser, als das Wegnehmen der Zweige mit dem Messer ode
das Abzwicken mit den Nägeln. Denn bey letzterer Art un
bey dem Messer kommen meistens wieder junge Triebe nach
bey dem Abdrücken aber geht gleichsam die Wurzel und de
innerste Keim mit hinweg. Es versteht sich aber von selbst
daß alle schon etwas hart gewordene Zweige mit dem Gar-
tenmesser hinweggenommen werden müssen und nicht ausge-
brochen werden dürfen, weil dieses sonst schädliche Verwun-
dungen und für den Ast, worauf der Zweig steht, Verletzun-
gen bewirken würde.

Das **Abzwicken der jungen Triebe** geht zwar
hauptsächlich nur die Steinobstbäume an; indessen ist es auch
vielfältig bey Kernobstbäumen gut und anwendbar, wenn
man entweder zur Zeit des Safttriebes, wo man keinen
Ast wegschneiden darf, einen frechen Trieb, ein Wasserschoß ꝛc.
in seinem Triebe mäßigen und aufhalten, oder wenn man
von einem Zweige Nebentriebe haben will ꝛc. alsdann zwickt
man entweder nur die äußerste Spitze des Zweigs, oder
bis zum fünften oder sechsten Blatte ab.

Das **Abschieben oder Abdrücken der un-
nützen Augen** mit dem Daumen leistet eben die Dienste,
als das Ausbrechen der jungen Triebe, wenn im Frühjahr
oder bey dem Schnitte solche Augen weggeschafft werden,
die am Baume unrechtstehende, überflüssige oder schädliche
Zweige austreiben würden. Durch dieses Zuvorkommen
werden ebenfalls dem Baume viele Säfte erspart und Wun-
den verhütet.

Alle diese Verrichtungen erfordern aber eben so viel
Kenntniß, Nachdenken, Aufmerksamkeit und Erfahrung, al
der Baumschnitt selbst. Beym Schnitte kann man ein Ver-
sehen oft noch nach der Hand verbessern; wenn aber ein nö-
thiger Zweig, ein nützliches Auge ausgebrochen ist, so ist e
verloren. Wer daher noch keine Uebung darin hat, d
breche nichts mit zweifelhaften Gedanken ab, ohne über-
zeugt zu seyn, daß es ein schädlicher oder ganz unnützer Zwe
sey; z. B. solche Augen oder Zweige, die gegen die Mau

vorn hin wachsen; falsche Holzzweige, die aus dem
me kommen, wenn sie nicht nöthig sind, leere Plätze
füllen, oder Zweige zu ersetzen, die durchs Tragen ge-
cht sind; ferner die doppelt und dreyfach aus einem
en kommenden, von denen man nur den besten gebrau-
kann. — Das Ausbrechen der Früchte vom
obst lasse man bis zum Junius und Julius, wo der
seine überflüssigen Früchte selbst fallen läßt; auch
und Wetter vermindert sie oft hinlänglich.

Drittes Kapitel.

übung und Vorzeichnung des Schnitts der Zwergbäume von Kernobst.

§. 1.

Vorerinnerung.

die in den vorhergehenden Kapiteln gegebenen allge-
en und besonderen Regeln vom Zwergbaumschnitte
Kernobstes für die Ausübung einigermaßen zu erläu-
und etwas anschaulich zu machen, so habe ich dazu
e Zeichnungen geliefert. Ich wählte dazu meistens Py-
den von Aepfeln und Birnen, theils auf zwergartige
terstämme, theils auf starktreibende Wildlinge veredelt.
he Pyramiden nehmen den wenigsten Raum ein, und
Schnitt ist im Grunde derselbe, bey dieser oder bey jener
r. Auch sind sie hier nicht eigentlich nach der Natur
chnet, ringsum mit Zweigen bekleidet, weil es jetzt nur
die Deutlichkeit der kurzen Erklärungen von den Ur-
n ankommt, warum so und nicht anders geschnitten
de. Die vordern und hintern Aeste sind gleichsam auf
Seiten gedrängt, weil sonst wegen der vielen Zahlen
deutlichkeit und Verwirrung entstanden wäre.

Die Muster sind oft mit Vorsatz unvollkommen ange-
t, mit Fehlern in vorjährigem Schnitte oder in ihrem
um zeigen zu können, wie auch Fehler

zu verbessern sind, die oft der geschickteste Gärtner aus Unvorsichtigkeit oder Eilfertigkeit begeht, und wie nicht jeder Stamm, zumal auf zwergartige Wildlinge veredelt, bey allem Fleiß des Gärtners seiner Erwartung entspricht und seine Hoffnung erfüllt.

§. 2.

Vorzeichnung des Schnitts einer tragbaren Birnpyramide auf Quitten. Taf. III. fig. 1.

1 fig. 1. Taf. III. ist ein Holzast mit drey Zweigen; a wird auf drey Augen zu Holz geschnitten. Die übrigen Zweige fallen ins Messer.

(Weil der vorjährige Schnitt zu lang war, und wenn diese Zweige stehen blieben, eine unförmliche Länge dieses untern Astes entstehen und die Pyramidalgestalt verdorben würde, so werden sie weggeschnitten.)

2 hat vier Zweige. Der erste wird zu sechs Augen geschnitten, (— sonst nur auf vier Augen. Weil aber neben dem Stamme Holz nöthig ist, so müssen mehrere Aeste angezogen werden, um die Lücke zu bekleiden.) Der zweyte wird auf Knotenholz geschnitten; der dritte auf laufend Holz zu vier Augen; der vierte fällt ins Messer.

3 hat drey Zweige; a ist ein Blüthenkopf; b wird zu Knotenholz auf drey Augen geschnitten; c auf vier Augen zu Holz; d fällt ins Messer.

4 sind zwey Aeste, welche auf vier Augen zu Gabelholz geschnitten werden.

(Nach der Regel des französischen Schnitts müßte der Zweig a auf Knoten zu Frucht geschnitten werden; weil hier aber wegen Blöße Holz nöthig ist, so werden beyde Aeste auf Holz geschnitten.)

5 wird an dem kleinen Aestchen abgeschnitten, damit das Aestchen zu einem Holzaste Trieb bekomme.

(Weil Holz in der Gegend nöthig ist. Sonst würde das kleine Aestchen zu Fruchtholz geschnitten und das andere zu laufend Holz. Es steht jedoch dahin, ob es einen Holzzweig mache.)

Nun folgen fünf Tragknospen.

6 ein verunglückter Ast, der fast am Stamme abgebrochen wurde. Es ist zu erwarten, ob da aus einem schlafenden Auge noch ein Reis entstehe.

7 ist ein kleines Fruchtholz, das zu Leitholz verwendet un

auf drey Augen geschnitten wird, weil es darunter kahl ist.

8 ein Holzast mit drey Tragknospen, wird zu Holz auf drey Augen geschnitten.

9 ist ein eben solcher Ast.

10 ein laufend Holz, das auf drey Augen geschnitten wird.

11 ein laufend Holz auf drey Augen.

12 desgleichen.

13 der Zugast welcher auf sechs Augen gesetzt wird.

(Eigentlich sollte er nur fünf Augen behalten. Weil aber der Schnitt vom vorigen Jahre das Knie dahin macht, so muß das oberste Auge, das die Verlängerung des Zugastes bildet, auf den Schnitt zu stehen, um die senkrechte Gleichheit zu halten.)

§. 3.

Beschreibung des Erfolgs beym vorhergehenden Schnitte, und Vorstellung des Schnitts eben dieser Birnpyramide im folgenden Jahre. Taf. III. fig. 2.

Fig. 2. ist der im vorigen Jahre auf drey Augen geschnittene Ast, welcher zwey Zweige getrieben hat. Das unterste Auge blieb schlafend. (Die Zweige sind schwach, weil der Baum oben zu viel Zug bekam.)

a wird auf vier Augen zu Holz geschnitten, (welches zukünftiges Jahr zu Gabelholz geschnitten wird, weil Holz nöthig ist.)

b fällt ins Messer, (weil es nach dem Stamme zu steht.)

2 hat der erste Zweig a sich zu Tragholz angelassen, (weil der Zug zu stark oben hinaus gieng.) Dieses bleibt, und bekommt aufs Jahr Frucht. b war zu Knotenholz geschnitten, und bekommt auf folgendes Jahr Blüthe, und zwar gewisser als a, weil es junges Holz ist.

3 war auf vier Augen geschnitten, davon blieben zwey schlafend. Die äussersten Augen trieben die Zweige d und e.

d wird wird auf vier Augen zu Holz geschnitten.

(Stände dieser Zweig auf der andern Seite, oder wäre der Baum auf Wildling veredelt und nicht auf Quitten, wo er ohnehin gern Frucht ansetzt, so würde dieser Zweig auf Knoten zu Frucht ge-

dieses aufs folgende Jahr Frucht ansetzen. — Nach dem französischen Schnitte müßte der Fruchtast auf drey Augen geschnitten werden. Allein bey dem starken Triebe des Baums wäre es hier ungewiß, ob nicht Holz aus den schlafenden Augen käme.)

7 ist laufendes Holz auf vier Augen.

8 ist dasselbe, so wie auch 9, 10, 11 und 12.

13 ist die Spitze oder der Leitast; er wird auf zehn Augen geschnitten, die alle auf Holz gearbeitet werden.

(Es werden also dem Baume, weil er frech, und unten zu Frucht geschnitten ist, vier Augen mehr aufgesetzt; sonst könnte er seine Gewalt nicht ausüben. Von diesen zehn ausgetriebenen Knoten wird jedem das äußerste Auge weggebrochen.)

Sollte nun die Blüthe zu Grunde gehen, folglich der starke Saft nicht durch die Frucht verzehrt werden, so muß man den Baum das folgende Frühjahr, eben so wie diesmal behandeln und schneiden. Hätte er aber vier bis fünf Früchte, so wird im Schnitte ein Auge abgebrochen. Wenn er sonst wieder so hoch geschnitten würde, so würde er unten kahl werden.

§. 5.

Beschreibung des Erfolgs von dem vorhergehenden Schnitte, und Vorzeichnung des Schnitts eben dieser Birnpyramide im folgenden Jahre. Taf. III. fig. 4.

Ein erst dieses Jahr aus dem alten Holze ausgetriebener Zweig x, (ein Beweis vom starken Trieb des Baums) wird auf fünf Augen zu laufend Holz geschnitten.

Der vorjährige auf sechs Augen geschnittene Ast 1 hat drey Zweige getrieben. a wird zu Knotenholz geschnitten auf zwey Augen; b zu laufend Holz auf vier Augen und c fällt ins Messer.

Der Ast 2 hat einen Zweig getrieben und ein Blüthenauge. — Jener wird nun auf drey Augen (weil der vorige Schnitt etwas lang war) geschnitten.

Bey dem voriges Jahr auf vier Augen geschnittenen Ast 3 hat das hinterste schlafende Auge einen Blüthenknopf x angesetzt, und drey Zweige getrieben. — a wird zu Knotenholz geschnitten; b ist ein Fruchtholz, das (außer der Regel) ganz bleibt, und nur oben an dem

Spitze geknickt wird; c wird auf drey Augen zu laufend Holz geschnitten; d ist ein feines aus dem alten Holz getriebenes Fruchtholz. Es bleibt (außer der Regel) ganz, und wird nur oben geknickt. *)

Der Holzast 4 mit seinem Fruchtaste hat jeder zwey Zweige getrieben; a, ein feines Fruchthölzchen, bleibt ganz; b wird zu Knoten geschnitten; c auf drey Augen zu laufend Holz; d fällt ins Messer.

Der Ast 5 hat zwey Zweige getrieben; a wird zu Knotenholz geschnitten; b zu laufend Holz auf drey Augen.

Bey dem Aste 6 hat der Fruchtzweig a keine Frucht angesetzt; er muß wegen des starken Triebes des Baums noch ein Jahr stehen bleiben, und zwar so lange, bis am Knotenholze Blüthe ist. (Denn, wie vorhin in der Anmerkung gemeldet, nur so lange, bis das Knotenholz trägt, bleiben die langen feinen Fruchtzweige, weil sie den überflüssigen Saft einnehmen; sie sind an sich außer der Regel. Sie werden aber kassirt, wenn der Baum in Ordnung ist und auf Knoten trägt. — Bey einer klugen Erziehung sieht man einem feurigen Temperament eines Kindes manches nach, um sein Feuer nicht niederzuschlagen, welche Nachsicht aber bey seiner weitern Ausbildung gegen die Regel der Erziehung wäre.) Das feine Fruchthölzchen b bleibt auch außer der Regel wegen des starken Triebes ganz; es bekommt aufs Jahr unfehlbar Blüthe. c wird zu laufend Holz

*) Was am Zwergbaume außer der Regel geschnitten oder gelassen wird, geschieht nur so lange, bis der Baum seine Ordnung und einen gemäßigten Trieb hat, also hauptsächlich in seiner Jugend, wo er vielfältig noch einen stürmischen Trieb seines Safts äußert. Man läßt ihm z. B. viel oder weniger feine Hölzchen zur Frucht ganz und unbeschnitten, damit er seinen Saft vertheilen könne und nicht veranlaßt werde, verunstaltende geile Triebe und Wasserschossen zu bilden, sondern Frucht ansetze, die seinen Trieb am besten mäßigen. Dadurch wird sein Feuer gemäßigt, aber nicht erstickt. Daß man ihm solche Fruchtäste ganz und unbeschnitten läßt, wäre bey einem gemäßigten Triebe und wenn der Baum in seiner Ordnung, in völliger Tragbarkeit und im rechten Alter ist, gegen die Regel; er muß dann nämlich seine Früchte am Knotenholze tragen; und keine ganze Zweige zu Frucht läßt man dann mehr. Daher werden auch diese gelassenen ganzen Fruchtästchen zu seiner Zeit als unregelmäßig wieder weggeschnitten.

auf drey Augen. x ist ein aus dem schlafenden Auge unvermuthet entstandenes Fruchtholz, das ganz bleibt.

Bey dem auf vier Augen geschnittenen Aste 7 gieng nur das äußerste Auge aus; es wird auf vier Augen wieder zu laufend Holz geschnitten.

Der Ast 8 hat desto stärker getrieben; a wird zu Knotenholz auf zwey Augen geschnitten; b zu laufend Holz auf drey Augen. — Das Uebrige mit dem Blütheknopfe fällt ins Messer, weil hier Holz nöthig ist.

Von 9 bekam x ein Tragauge. a wird zu Knotenholz geschnitten; b zu laufend Holz.

Von 10 wird a zu laufend Holz geschnitten. Das Uebrige mit dem doppelten Zweige fällt ins Messer.

Auch bey 11 wird a zu laufend Holz auf drey Augen geschnitten; das Uebrige fällt ins Messer.

(Wenn der Baum dieses Jahr häufige Blütheaugen für das zukünftige Jahr an den außer der Regel stehen gebliebenen Hölzchen ansetzt, so wird dieser Ast 11 aufs folgende Jahr zur Spitze genommen, und dann das Uebrige darüber weggeschnitten, weil man den Beweis hat, daß der Saftrieb des Baums in seiner gemäßigten Ordnung ist.

12 kommt zu laufend Holz auf drey Augen.

Von den im vorigen Jahre der Spitze gelassenen zehn Augen des 13 haben die untersten sechs wieder Blüthenknöpfe angesetzt; die übrigen sind in Zweige ausgeschlagen.

Zu laufend Holz auf zwey Augen kommt auch 14.

Das eine kleine Fruchtholz 15 wird zu laufend Holz auf drey Augen geschnitten. (Davon wird aber nur eins wachsen.)

16 wird zur Spitze oder als Leitast genommen und auf fünf Augen geschnitten. Das Uebrige fällt ins Messer.

§. 6.

Vorzeichnung des Schnitts einer Aepfelpyramide auf Paradiesäpfel.
Taf. III. fig. 5.

Der Holzast 1 mit alt Holz wird auf drey Augen zu laufend Holz geschnitten.

Mit 2 und 3 ist es eben so.

Von dem regelmäßigen Gabelholze 4 wird a zu Knoten-

auf zwey Augen und b zu laufend Holz auf drey Augen geschnitten.

Der Holzast 5 wird auf vier Augen zu Holz geschnitten.

Von dem Gabelholze 6 mit zwey Bluthekndpfen wird a zu Knoten geschnitten und b auf drey Augen zu Holz.

Der Holzast 7 gleichfalls auf drey Augen.

k und 8 ist ein Gabelholz. — (Dieses steht nach der allgemeinen Regel sehr gut, weil das feine Holz unten steht, und weil in den starken Ast mit dem alten Holze der meiste Saft geht, in den untern aber ein gemäßigter Zufluß zur Ansetzung der Frucht. Daher kann der untere feine, dem Stamm nächste Ast auf Fruchtknoten, und der stärkere auf drey Augen zu Holz geschnitten werden, wo man denn gewiß Frucht erwarten könnte, welches aber zweifelhaft wäre, wenn die Gabeläste umgewandt ständen. Wenn dies wäre, und der feine Ast stände oberhalb dem stärkern, so müßte das obere dünne Reis ein Auge länger geschnitten werden, um den Zug des Safts in sich zu leiten, und in Holz auszutreiben. Das dickere unten stehende aber müßte um ein Auge kürzer, folglich auf Knoten zu Frucht geschnitten werden.

Der Holzast 9 ist auf drey Augen zu schneiden.

Von dem nicht ganz regelmäßigen Gabelholze wird das untere dicke zu einem Knoten geschnitten, das obere schwache zu Holz.

(Das schwache feine Hölzchen wäre Tragholz, wird aber auf Holz geschnitten; es steht aber dahin, ob es Holz hervorbringt. Setzt es einen Fruchtknoten, so schadet dies nicht, weil Holz hinreichend oben steht.)

Der Holzast m kommt auf drey Augen.

Der Holzast 11 auch auf drey Augen; 12 ebenfalls.

Der Holzast 13 wird auf einen Knoten von drey Augen geschnitten, und zwar nicht auf Frucht, sondern blos um Holz zu erwarten.

(Denn weil hier der Baum etwas kahl ist, so muß er den obern Busch verlieren, und über diesem Knoten abgeworfen werden, so schöne Früchte er auch voriges Jahr daran getragen hat. — Eigentlich sollte der Zweig 11 zum Leitast genommen und zur Verstärkung des untern Theils des Baums an diesem abgeworfen werden (wo er denn auf sechs Augen geschnitten werden müßte); da er indessen zur Lehre dienen kann, wie es sich mit dem aus dem Knoten wachsenden Holz verhalte besonders aber, da dieser Knoten von drey Augen den aufsteigenden Saft in starkem Maaße

bekommt, und er einen guten und noch stärkern Ast, als jetzt d
Leitast ist, geben kann, so mag man ihn oben abschneiden.)

§. 7.

Beschreibung des Erfolgs des vorhergehenden Schnitts und Vorzei
nung des Schnitts eben dieser Aepfelpyramide auf Paradiesäpfel i
folgenden Jahr. Taf. III. fig. 6.

Der Ast 1 hat ein regelmäßiges Gabelholz gemacht, w
von a auf Knoten zu Frucht, und b auf drey Aug
zu laufend Holz geschnitten wird.

Der Ast 2 hat drey Zweige ausgetrieben, wovon a z
Knoten auf zwey Augen; b auf vier Augen zu la
fend Holz geschnitten wird, und c ins Messer fäl

Von 3 hat das hinterste Auge a hier (außer der Regel) d
stärkste Gewächs gemacht und wird nun auf vier Au
gen zu laufend Holz geschnitten; b hat sich zu Fruch
holz gemacht; c wird wegen der Bekleidung (außer d
Regel, da es in anderem Verhältniß Knotenholz geben sollt
auf Zugholz mit drey Augen geschnitten.

Das hinterste Auge 4 blieb schlafend; das zweyte mach
ein Blüthe auge und das äußerste ein laufend Hol
Es wird auf drey Augen als ein simpler Holzast g
schnitten.

Das hinterste Auge 5 trieb a, welches zu Knotenholz m
zwey Augen geschnitten wird. Das folgende Aug
blieb schlafend. b wird auf laufend Holz geschnitt
(außer der Regel. — Denn nach derselben hätte er, als bey e
nem Baume auf nicht stark treibendem Paradiesstamme, zu la
fend Holz geschnitten werden, und der folgende ins Messer fa
len sollen, weil schon dahinter ein Knotenholz ist; weil aber d
Baum doch ziemliche Kraft zeigt, so kann er es vertragen.)
c fällt ins Messer.

Von 6 haben die beyden Tragaugen aa sich in Holz ve
wandelt und werden nun zu Knoten auf drey Aug
geschnitten; b ein Traghölzchen aus dem schlafend
Auge bleibt ganz; c wird zu Zugholz auf drey A
gen geschnitten; d fällt ins Messer.

Von 7 hat nur das äußerste Auge getrieben; der Zwe
wird auf drey Augen zu laufend Holz geschnitten.

k hat einen Blütheknopf aus dem Knotenholze angeset

und das Gabelholz einen laufenden Ast und ein Frucht-
holz getrieben.

ey dem Aste 8 hat das Knotenholz einen Blüthelknopf
aus dem schlafenden Auge getrieben. a wird zu Kno-
tenholz auf 2 Augen, b ebenfalls, und c zu laufend
Holz auf drey Augen geschnitten.

e Tragknospe xx, welche sich in einen Holzast verwan-
delt hat, wird da wegen der Blöße auf drey Augen
zu laufend Holz geschnitten.

m 9 hat sich das äußerste Auge zum Fruchtauge gemacht;
die andern bleiben schlafend.

s untere starke Holz 10 hat laufend Holz gemacht, das
obere schwächere ein Blüthauge und ein Fruchtholz.
Dieses a wird nun auf Knoten auf schlafende Augen
geschnitten; b zu laufend Holz auf drey Augen; c
fällt ins Messer.

n dem Gabelholze m wird a zum Knoten und b zum
laufenden Holze auf drey Augen geschnitten.

ie beyden hintersten Augen 11 blieben zurück. Das äußerste
trieb einen Zweig, der auf drey Augen zu laufend Holz
geschnitten wird.

k hat drey Zweige getrieben. a wird zu Knotenholz
geschnitten; b ebenfalls zu Knotenholz. (Wird aber
doch, weil der Saft am stärksten oben hinaus treibt, Zugholz
geben.) — c wird zur Spitze oder zum Leitast ge-
nommen und auf vier Augen geschnitten.

(Weil das vierte Auge gerade nach dem abzuschneidenden Haupt-
zugast hinsieht, so wird die Spitze regelmäßig abgeschnitten. Stände
aber das Auge hinten hinaus, so müßte das dritte Auge (bey ei-
nem auf Wildling veredelten Baum das fünfte Auge) zum letzten
genommen werden, damit die Verlängerung des Zugastes hinein
auf den Schnitt zu stehe und die senkrechte Gleichheit mit dem
Schaft herstelle.)

der Ast 12 sich stärker als die Spitze gemacht, und
dieselbe geschwächt hat, so fällt nun 13 ins Messer.

Viertes Kapitel.

Vom Schnitte und von der Behandlung d Zwergbäume des Steinobstes, besonders d Pfirschen.

§. 1.

Vom Zwergbaumschnitte des Steinobstes überhaupt, und der Pf schen insbesondere.

Der Schnitt der Steinobst-Zwergbäume ist v dem Schnitte des Kernobstes in vielen Stücken sehr ve schieden. Diese Art Obstbäume haben eine ganz ande Natur. Ihr Wachsthum ist sehr lebhaft und oft ung stüm. Sie wachsen geschwind, blühen sehr früh und bri gen schneller und häufiger Früchte als das Kernobst. D Wunden der letztern verwachsen auch viel geschwinde und ihre Wunden sind nicht so gefährlich, als die d Steinobstbäume. Wenn auch bey letztern im Schnitte e was versehen worden ist, so läßt sich dies leichter wied in Ordnung bringen; bey dem Steinobst aber ist u bleibt es verdorben, wenn man einen groben Fehler gemac hat. Wir haben zu Anfange des 1. Kap. dieses II. The in einer Anmerkung einen Wink gegeben, wie verschied auch das Entwicklungsvermögen und die Natur beym Ste obste von der des Kernobstes sey, und wie sehr bey jene schon wieder unter sich selbst modificirt. Hat das Fruc auge bey dem Kernobst 2, gewöhnlich 3, auch wohl b manchen Sorten 4 und 5 Jahre nöthig, sich völlig au zubilden, so blüht das Steinobst am einjährigen Hol nämlich am vorjährigen Sommertriebe, und seine Fruc augen daran werden im ersten Sommer, und zwar n von Johannis an, ausgebildet. Seine Fruchtzweige m chen kein Knotenholz oder Ringelholz mit schlafenden A gen, die sich nach und nach entwicklen, sondern ihre Bo quets und an einander sitzenden Fruchtaugen, die auf d Spitze ein einziges Laubauge haben (von welchem ab die künftige Fruchtbarkeit dieser Fruchtvorräthe abhängt

längern sich jährlich etliche Jahre lang um einen Na-
breit und setzen vollkommen ausgebildete Fruchtau-
n an.

Indessen hat das Steinobst in Ansetzung seiner Frucht-
gen verschiedene Modificationen unter einander,
lche man wissen und worauf man beym Schnitt dessel-
n genaue Rücksicht nehmen muß.

Einiges Steinobst setzt alle Fruchtaugen immer ne-
n einem Laubauge an, wo denn meistens zwey Frucht-
gen darneben und in der Mitte ein Laubauge steht, wie
y allen Pflaumen, und einigermaßen auch bey den
irschen, Aprikosen und Mandeln. Indessen
ben die Pfirschen rc. auch von den beyden folgenden
en etwas an sich, weswegen ihr Schnitt die meiste Be-
samkeit erfordert.

Anderes Steinobst hat die Fruchtaugen und die
augen am vorjährigen Triebe vertheilt, und stets ist
Auge an der Spitze ein Laubauge. So ist es mit
ncherley Kirschensorten, wie bey der doppelten
Kirsche, der Montmorency, der rothen Maykirsche rc.

Bey manchem Steinobst sitzen die Fruchtaugen am
ruchttrieb einzeln, und nur ein einziges Laubauge sitzt
der Spitze. Dazu gehören auch verschiedene Kir-
schensorten, die Brüsselsche Brunn, die Bouquetkir-
e rc. — Für diese letztere sowohl, als für die vorher-
hende Kirschensorten ist ein gewisser Sommerschnitt un-
umgänglich nöthig, wovon wir hernach reden wollen.

Der Schnitt des Pfirschenbaums ist überaus
lich und sinnreich; er ist die hohe Schule für den
Baumgärtner, dessen Talent hier den größten Wir-
kungskreis hat. So bekannt der Pfirschenbaum mit un-
Himmelsstriche ist, so behält er doch viel Feuer von
m Vaterlande, und einen solchen Eigensinn in seinem
, daß er gar bald erkrankt und abgeht, wenn man
Natur zuwider handelt. Man muß daher seinen
Trieb einzuschränken wissen, ohne ihn muthlos zu
n, und sein Feuer zu mäßigen, ohne es auszulöschen.
erschöpft sich bald durch frühzeitiges Tragen und hän-
Früchte; man muß ihn daher in einer gemäßigten Wirk-
samkeit erhalten, seine Kräfte mit seinem guten Willen ge-

nau abwägen, seine Gesundheit und Dauer nie aus dem Gesichtspunkte lassen, und ihn überhaupt mit Einsicht und Klugheit behandeln. Dabey kann er über 50 Jahre alt werden; er reicht uns immer schönere und herrlichere Früchte, je älter er wird. Die Bekleidungen der Mauern und Spaliere mit ihm sind die schönsten von der Welt; ein paradiesischer Anblick stellt sich uns bey seinen prächtigen und zugleich köstlichen Früchten dar, die mit ihrem erfrischenden, süßen und reitzenden Safte mehr als alle Obstfrüchte erquicken.

Der Pfirschenbaum schickt sich auch zu keinem Zuge besser als am Spalier, und an diesem nur hauptsächlich auf den Gabelzug, weil der ungestüme Trieb seines Saftes nicht besser als durch stets waagrechte Beugung seiner Aeste gemäßigt und in Ordnung erhalten werden kann, wobey er sich auf 40 bis 50 Fuß weit auszubreiten im Stande ist. Bey frey stehenden Pyramiden, deren man zwar nicht viele antrifft, die aber in der That nicht zu verwerfen sind, werden immer alle Aeste eingekürzt; was Wasserholz ist, und aus starken vorlaufenden Aesten besteht, wird kurz auf vier Augen geschnitten, damit man wieder feines Holz erhalte, daß sich zum Tragen bequemt.

§. 2.

Von der Lage der Pfirschenspaliere.

Die Lage der Pfirschenspaliere, oder der Stand und die Wendung der Spaliermauer gegen die verschiedenen Sonnenseiten trägt vieles zum mehrern oder mindern Wachsthume dieser Bäume, und zur Güte oder Unvollkommenheit ihrer Früchte bey. Die Morgenseite ist bey hitzigem und leichtem Boden vielen Pfirschensorten sehr zuträglich. Da sie dann von frühe Morgens bis Nachmittags 1 Uhr des Sonnenscheins genießen, so ist die Wärme hinreichend zur Zeitigung ihres Holzes und ihrer Früchte, und nicht zu brennend, um allzu ausschweifend zu treiben und ihre Früchte leicht abzuwerfen. Nur inkommodirt sie auf dieser Seite der schneidende Nordostwind, und die brennende Frühlingsluft.

Die Mittagslage aber ist unserem Klima die beste für die Pfirschenbäume, und was die Violetten und Pa-

ie späten Pfirschensorten betrifft, so gedei-
e in gar keiner andern Lage. Hier sind sie gegen
dwinde und Nordwestwinde gedeckt, und genießen
nenstrahlen von 9 Uhr Morgens bis Nachmittags
Diese Hitze ist bey unserer Lage von dem Grade,
ommen zu zeitigen, und nur in mehr mittägliche-
nmelsstriche trocknet diese Sonnenhitze die Früchte
macht sie mehligt.
ie Abendseite ist nicht gut dienlich, die Nord-
ber gar nicht. — Bey Besetzung der Mauren oder
die sich von Morge. gegen Abend wenden, muß
Wahl so treffen, daß man denjenigen Sorten, die
esten reifen, die am meisten südliche Lage giebt.

§. 3.

ach der Verschiedenheit der Aeste der Bäume, die
thwendig kennen muß, finden sich auch bey den Pfir-
e oben beschriebenen falschen Holzzweige, und die
hossen. Ja, diese sind bey den Pfirschen wegen ih-
emein starken Safttriebes häufiger, als bey dem
t, obgleich sie auch gar vielfältig vom ungeschickten
iden der Aeste herrühren. Indessen muß man mit
ben so vorsichtig, als beym Kernobst umgehen, sie
cht ganz wegschneiden, sondern sie durch zeitige Beu-
nd Krümmung, sowie durch kluge Behandlung zu
Zweigen umschaffen, besonders aber den Ursachen
ren, warum sie entstanden, um dadurch dem Uebel
runde aus abhelfen zu lernen. Sie sind sehr oft
ehrmeister, die dem nachdenkenden Gärtner zeigen,
im vorigen Schnitte gefehlt hat.
Der Pfirschenbaum bringt seine Früchte an dem vor-
n Holze. Unter seinen Fruchtästen sind die Haken-
der Rippenzweige nicht über 5 oder 6 Zoll lang;
ern nicht länger als ein Jahr. Nach der Zeitigung
ucht verdorren sie, wenigstens werden sie doch weg-
itten. Man muß sie daher alle Jahr mit vorräthi-
fruchtzweigen für das künftige Jahr hinreichend ver-
und zu dem Ende die Hackenäste abwechselnd kurz
iden, einige zu jetzigen, andere zu künftigem

Fruchtholz. Man muß ferner die Pfirschenbäume immer mehr niedrig als hoch ziehen, und die Aeste immer nahe am Hauptaste schneiden, damit man nicht halb Ellen langes todtes Holz erhalte, und inwendig keine Nacktheit entstehe. Auch muß man nie einen senkrechten Ast am Stamme stehen lassen, sondern alle muß man stets schräg anheften. — Ist nach einigen Jahren ihr erstes Feuer und ihr ungestümer Trieb gemäßigt, so muß man sie kürzer im Schnitte halten; alsdann aber auch nicht vergessen, sie mit frischer guter Erde von Zeit zu Zeit zu besorgen und zu erfrischen.

So viele Wunden und Schnitte man ferner dem Pfirschenbaume erspart, so viele Wohlthaten erzeigt man demselben. Denn bey einem Safte, der sich in Harz verdickt, sind die Wunden viel empfindlicher und nachtheiliger, und verheilen nicht so bald und so leicht, als bey dem kühlern Safte der Kernobstbäume. Man muß sich daher vornämlich das Ausbrechen der überflüssigen Schößlinge, so lange sie noch jung und zart sind, wohl empfohlen seyn lassen, und alle unnöthig befundenen Zweige, so wie alle diejenigen, die aus einem und demselben Auge entstanden sind, bis auf den besten davon mit dem Daumen abdrücken, oder, wie der gemeine Gärtner spricht, im Käß verdrücken. — Hierzu gehöret auch das Abkneipen oder Abzwicken der Spitzen solcher Aeste, die man entweder in ihrem starkem Triebe mäßigen, oder von welchen man Seitenzweige haben will. Dies muß aber, wie schon oben empfohlen, mit Vorsicht und Klugheit geschehen, sonst kann man dabey mehr verderben, als gut machen. So ist es z. B. ein übler Rath, den man in großen pomologischen Werken findet, „daß man den ersten Pfropftrieb um ihm sogleich die Gestalt des ausgebreiteten V zu geben, in derjenigen Höhe, wo die beyden Mutteräste entstehen sollen, abkneipen soll." — Nichts schlägt einen Erstling von Baum mehr darnieder, als wenn man im ersten Sommer seinen Schoß und noch dazu in vollem Safttrieb verkürzt, es sey nun mit dem Messer oder mit dem Nagel. Seine Wurzel bekommt dadurch den empfindlichsten Stoß; sein freudiger Trieb ist ihm dadurch nicht für das erste Jahr, sondern auf immer benommen, und wenn er nicht tüchti-

urzeln hat, so verdirbt er im ersten Sommer. Hat er
r solche Wurzeln, so treibt zwar der Stumpf etliche
ischen, aber schmächtige, elende Reischen, die man im
genden Frühjahr gewiß nicht zu tüchtigen Haupt und
utterästen gebrauchen kann. Wenn nicht ein eingesetz-
Pfirschenauge von selbst, wie oft geschieht (vornehmlich
h Th. I. bey der Wahl tüchtiger Augen) zwey wohl-
ende und gleich starke Zweige sogleich mit einander aus-
ibt, so lasse man ja den Schoß im ersten Jahre, in sei-
ganzen Länge nach Gefallen aufwachsen, und wenn er
en Daumens dick und halb Manns hoch würde. Da-
ch wird seine Wurzel und seine ganze Kraft gestärkt,
wenn man ihn im Frühjahr nach dem Versetzen auf 3
r 4 Augen abwirft, so wird er die verlangten Haupt-
in ausserordentliche Stärke treiben, so daß sie die gedach-
Schmächtlinge im ersten Jahr zehnmal überwachsen,
die schönsten Spaliere geben, denen jene in ihrem gan-
Leben nicht beykommen. — Solche ungeprüfte und
kehrte Lehren sollte man nie, viel weniger in einem kost-
en Werke, vortragen.

§. 4.

Der Zuschnitt zur Anlage eines Pfirschenspaliers auf den Gabelzug, und fernere Behandlung.

Sobald das Stämmchen mit seinem einjährigen
Schusse (nach dem vorhergehenden §.) aus der Baumschule
seinen Standort versetzt worden ist, so wird es, etwa
en Fuß von der Erde, auf zwey schöne vollkommene Au-
n, die einander gegenüber stehen (wonach man sich so-
lich beym Aussetzen richten kann, so daß diese erwählten
ugen nach den Seiten hin stehen), abgeschnitten. Der
Schnitt muß von der Mauer gegen sich zu geführt wer-
n, also muß die Schräge des Schnitts gegen die Mauer
stehen. Die übrigen Augen, die etwa unter den beyden
Haupt- und Mutterästen erwählten Augen stehen, bricht
an entweder sämmtlich mit den Fingern aus, oder man
ßt zur Vorsorge zwey stehen, damit man eine Reserve
abe, wenn etwa einer von den beyden erwählten Trieben
urch ein Insekt oder sonst verunglücken sollte. Haben sie
ber glücklich ausgetrieben und sind einen oder zwey Fin-

ger lang gewachsen, so werden die darunter ausgetriebene
Aestchen sogleich im Käß verdrückt.

Diese beyden Zweige können im ersten Jahre über
eine Elle lang wachsen und mehrere Nebenästchen treiben.
Sobald aber diese Hauptäste etwas gestärkt sind, so müssen
sie sogleich waagrecht, oder ein wenig höher mit einem zarten Bande, etwa von Bast, an das Spalier angeheftet
werden, und zwar jeder auf beyden Seiten in gleicher
Richtung, so daß einer genau, wie der andere, seine
Lage hat, damit sich vom Anfange an der Saft gleichförmig vertheile, und keiner stärker als der andere werde.
An dieser Gleichheit ist allerdings sehr viel gelegen. Man
muß deswegen sogleich in den ersten Monaten ein wachsames Auge darauf haben, ob nicht ein Ast den andern an
Stärke überwachse; sobald man dies gewahr wird, muß
man den stärkern entweder tiefer und gebogener herunter
binden (wodurch der Saft sogleich gezwungen wird, gemäßigter einzutreten), oder man muß diesen stärkern an
der Spitze 1 oder 2 Zoll lang den Trieb abzwicken, welches auch seinem vordringenden Triebe einen Halt macht.
Indessen darf dieses nicht vor Johannis geschehen; das tiefere Herunterbinden aber kann bald verrichtet werden.

[Hätte man aber ein Stämmchen ausgesetzt, das schon
zwey wohl stehende und starke Gabelzweige hat, so wäre fast
ein Jahr gewonnen; es müßte dann sogleich, wie das erstere im zweyten Jahre, behandelt werden, nur mit dem
Unterschiede, daß ihm (wegen seiner Arbeit auf der Wurzel) einige Augen weniger abgeschnitten würden,
als ersterem bereits eingewurzelten im zweyten Jahre.]

Zweytes Jahr.

Hätte nun das erstere auf zwey Augen abgeworfene
Stämmchen allenfalls die beyden Hauptzweige im ersten
Jahre ungleich getrieben, so daß der eine viel stärker und
dicker geworden wäre als der andere, so müßte sogleich
beym ersten Schnitt im Frühjahr darauf hingearbeitet werden, die Gleichheit herzustellen. Zu dem Ende muß man
den starken Ast kurz, wohl bis auf einen Finger lang abschneiden, und den schwachen ganz lassen; alsdann wird

r Saft im starken Aste alterirt, und steht still. Unterssen zieht ihn der schwächere an und bekommt den Zuß des Safts, so daß er mit dem starken in's Gleichgeicht kommt. Dabey kann man am stärkern Aste einen heil der unterhalb hervorgetriebenen Nebenzweige, wenn lche da sind, stehen lassen, damit sie einen Theil des Safts rzehren.

Haben nun aber die beyden Augen im ersten Jahr en gleich starke Aeste getrieben, die sogleich in ihrer gerigen Lage angeheftet wurden, so werden sie nun im Frühge des zweyten Jahres auf acht Augen verkürzt. Diese erden zwey Gabeln und dahinter einen Ast von einer haln Ellen Länge bilden. Kein Herzast wird geduldet; er ird herausgeschnitten, weil er sonst den untern die Kraft hmen würde, so daß sie im dritten Jahre schon kahl sind. eiterhin wird der obere aus der Gabel gewachsene Zweig m Leitast auf vier Augen geschnitten; der darunter bedliche aus dem 7ten Auge ausgetriebene Zweig wird wegnommen; der dahinter befindliche Trieb wird auf sechs ugen geschnitten, weil das unterste Holz immer voran seyn uß. Kommt von den übrigen Augen bey einem sehr stara Triebe Fruchtholz heraus, so nimmt man es an.

So wird fortgefahren und aus dem Gabelholze vom ern Reise immer das Leitreis genommen und der Mutraft fortgeleitet. Alle Aeste müssen immer waagrecht gegt und angeheftet werden; gerade stehende ziehen sogleich ehr Saft an, überwachsen die andern und hindern die leiche Vertheilung des Safts.

§. 5.

Weiterer Unterricht und Regeln vom Zwergschnitte des Pfirschenbaums, von seiner übrigen Besorgung und seiner Pflege im Alter.

Der Schnitt des Pfirschenbaums ist ganz rschieden von dem Apfel- und Birnbaumschnitte. Dieer geschieht meistens auf Knoten; beym Pfirschenbaume le- wird das Tragholz ganz und unbeschnitten gelassen, s sey denn, — entweder, daß man das Tragholz auf das lgende Jahr vermehren und vorräthig haben will, wo es f vier Augen geschnitten wird, oder daß man laufendes olz nöthig hat, wo man es auch auf vier Augen verkürzt.

Eine Hauptregel beym Pfirschenbaum ist, daß ma ihn gleich anfangs kurz hält, und daß man, so we es auch oft thut, des schönsten Astes nicht schont und da man ihn ganz kurz zu schneidet; sonst wird der Baum un ten nackend, da ohnehin das Tragholz nach getragene Frucht abstirbt. Indessen wird ein kluger Gärtner hier bey Maaß und Ziel gebrauchen und nach Beschaffenheit de Triebes, des Alters und anderer zusammenlaufender Um stände, sein Feuer zu mäßigen wissen, aber es nicht er sticken. Hierbey ist besonders zu merken, daß man beym Schneiden den Zwergpfirschen, die auf Mandeln ver edelt sind, mehr Holz läßt, als denjenigen auf Pflau men; denn da die Mandeln einen stärkern Trieb haben, s werden sie durch allzu scharfes Schneiden in ihrem Wachs thum sehr zurückgesetzt; ihr Feuer wird dann nicht sowohl gemäßigt, als vielmehr getilgt; und leicht geht ein solcher Baum ganz ab.

Man muß ferner hauptsächlich auf Gewinnung der Holzäste sehen, um daraus immer Tragholz zie- hen zu können; alsdann giebt es Tragholz genug. Wenn aber an einem Aste das laufende Holz fehlt, so wird er kahl, weil das Tragholz stets abstirbt.

Wenn man nun jedesmal im Frühjahr den Schnitt des Pfirschenbaums selbst vornehmen will [vor Winter oder im Winter taugt sein Schnitt in unserem Klima nicht gut], *) so trenne man ihn auf (doch nicht ohne höchste

---

*) Viele Gärtner behaupten zwar das Gegentheil, sowie versch- dene Schriftsteller über diesen Gegenstand; es sind mir auch Beyspiele von Gartenfreunden bekannt, daß sie von den im Herbst beschnittenen Pfirschen- und Aprikosenbäumen, dere Schnitte sie mit Baumkitt bedeckten, mehr Früchte erhalten ha- ben, als von den im Frühjahr beschnittenen; es ist auch nich begreiflich, daß schon der erste eintretende Saft im Frühjahr den stehen gebliebenen Augen allein zu statten kommt und sich nicht unnütz vertheilt; ja es ist auch zuverläßig, daß selbst im Winter bey gelinder Witterung, die sich doch oft einfindet, der Saft nicht unwirksam ist, und bey beschnittenen Bäumen meh zur Ausbildung der Fruchtaugen arbeiten kann, als wenn e sich bey unbeschnittenen unnütz vertheilen muß. Da aber di ersten Augen bey dem Schnitte durch Kälte austrocknen un da man nicht weiß, ob ein kalter oder gelinder Winter einfall

loth die Mutteräste), und schneide zuerst alles Trockene und
dürre heraus, so wie auch das alte Holz, welches vor et-
chen Jahren trug, und jetzt keine frische Triebe mehr hat.
die ganz kleinen schwachen Reiser, so wie auch die sehr
arken, welche nur blaßgrün aussehen und weit aus einan-
er stehende Augen haben, nehme man ebenfalls weg, wenn
nders dadurch keine Lücken verursacht werden, oder wenn
an dieselben nicht nöthig hat, um benachbarte Lücken zu
ekleiden, oder wenn nicht der Trieb, die Jugend rc. ein
nderes Verfahren räth, wo sie denn auf 4 bis 6 Zoll ver-
ürzt werden. Nun fängt man auf der rechten Seite un-
en an, und beschneidet alle mittelmäßige, starke, und dick
it Augen besetzten Reiser wechselsweise, so, daß ein Reis
Zoll bis 1 Fuß und darüber lang bleibt (nach Verhält-
iß seiner Länge und Menge der Augen), der daran ste-
ende Nachbar aber nur 3 bis 6 Zoll lang (alles nach Ver-
ältniß des Triebes, der Größe rc. des Baums und seines
Raums). Ist man damit bis zur Mitte gekommen, so
ange man linker Hand wieder bey dem Boden an, und ver-
ore eben so gegen die Mitte hin. Alsdann wird die an-
ere Hälfte rechter Hand und darauf die linke halbe Seite
ollends besorgt. Jetzt folgt sogleich das Anheften von un-
en auf, dabey man darauf zu sehen hat, daß jede Seite
leich viel Holz bekomme, die Zweige in gleicher Weite ho-
izontal oder wenigstens unter dem Winkel von 45 Graden
iegen, keine sich kreuzen, keiner hinter dem Geländer weg-
aufe, sondern alle hervorgezogen und vorn angebunden
erden, und daß überall junges Holz vorräthig sey. Bleibt
n der Mitte ein leerer Raum, so kehre man sich nicht
aran; es wird doch noch Holz genug hervorkommen, um
die Zweige im Sommer ausbinden zu können.

Bey dem zweyten Anheften der belaubten Aeste muß
man auch darauf Bedacht nehmen, die Früchte mög-

---

werde, so ist es doch sicherer, sie erst im Frühjahr zu beschnei-
den. — Die Gärtner im Montreuil, wo die erste Schule der
Pfirschenbaumzucht in Frankreich war, beschnitten sonst ihre Pfir-
schenbäume erst in der Blüthe, wovon sie jedoch längst abge-
gangen sind. Indessen beschneiden sie nicht vor Winter, ohnge-
achtet ihres warmen Klima.

lichst mit Laub zu bedecken. Die frey auf sie f
den Sonnenstrahlen trocknen sie aus, hemmen ihren W
thum, und reifen sie vor der Zeit; vielen aber wir
Saft bey anhaltender Trockene so entzogen, daß sie
abfallen. Pfirschenfrüchte, die hinter dem Laube wa
werden viel größer, saftiger und besser, als die der S
frey ausgesetzten, zumal an den Spalieren, da sie ni
viele freye Luft, Thau und Regen genießen, als bey
stämmigen frey stehenden Bäumen. Bey jenen mu
Ausdünstung der Blätter vieles ersetzen; deswegen
sie auch im Geschmack den Früchten von Hochstämmen

Das Ablauben und Entblößen der Fr
von dem bedeckenden Laube, um ihnen mehr Farbe z
ben, darf nicht eher als 10 bis 12 Tage vor ihrem
tigungspunkte geschehen, und dieses nicht auf einmal,
dern nur nach und nach, so daß sie erst 3 bis 4 Tag
ihrer gänzlichen Zeitigung völlig entblößt werden.
den sie in dieser Zeit bisweilen mit Wasser besprengt
erhöht dies ihre Farbe; und wenn man ein kleines
ges Spielwerk machen und eine Figur durch ihre F
bilden will, so darf man eine solche Figur nur in P
ausschneiden und über die Sonnenseite der Pfirschen
den; alsdann wird der offene Theil durch die Sonne
gefärbt, der bedeckte aber blaß bleiben.

Die Pfirschen und Aprikosen tragen gern eine
mäßige Menge von Früchten, bey welcher sie aber
bleiben und nicht vollkommen werden. Es ist daher
thig, die geringe oder vielmehr vortheilhafte Aufopfe
zu machen, für zwey Stück kleine, eine größere und
kommenere Frucht zu erndten und deswegen solche a
brechen, welche theils klein und ungestaltet sind, theil
drängt und zu enge an einander stehen, folglich ein
in ihrem Wachsthum hindern, theils Zwillingsfrüchte,
von man die schwächsten, und bey dreyfachen die mi
behutsam wegnimmt und zwar bey alten Bäumen
schwachen Aesten mehr, als bey jungen und starken.
darf aber mit dem Ausbrechen der Früchte nicht eilen,
es nicht eher vornehmen, als gegen Ende des Junius,
bis die Früchte einer Baumnuß groß geworden sind.

[Bi]sweilen tritt eine Witterung ein, die sie von selbst genug [z]u vermindern pflegt.

Was die Verwahrung der Pfirschenspaliere gegen [d]en Frost im Winter betrifft, so halte ich zwar nichts [d]arauf, sie in unserem gemäßigtern Klima mit Matten zu[be]hängen, wodurch sie nicht nur verzärtelt, sondern auch [z]u einem allzu frühen Austriebe und Blüthen veranlaßt [w]erden, wobey ihnen denn die Frühlingsfröste desto schäd[li]cher sind; indessen ist ihnen das Bestecken im Winter [m]it Tannenreisig in jedem Klima sehr zuträglich, nicht [n]ur weil sie dadurch bey starker Kälte auch hinlänglichen [S]chutz gegen den Frost haben, ohne dabey eingeklemmt [u]nd der Luft beraubt zu seyn, sondern hauptsächlich, weil [du]rch die Tannenreiser das Glatteis abgehalten wird, [w]elches einem Baume den größten Schaden zufügt, und [de]n Brand verursacht. In manchen Wintern tritt frey[li]ch ein so strenger und anhaltender Frost ein, daß ihnen [au]ch die Behängung mit Matten oder Strohdecken sehr zu[tr]äglich ist, daß sie sogar ohne dieselbe, zumal in tiefer Lage [od]er bey benachbarten Flüssen, nicht gut erhalten werden [kö]nnen.

Naht sich der Pfirschenbaum einem schwäch[li]chen Alter, so hat man ihn in allen Fällen desto sorg[fä]ltiger in Acht zu nehmen, beym Schnitt kurz zu halten, [al]le entbehrlichen Triebe wegzubrechen, nicht allzu viele [F]rüchte daran zu lassen, fleißig zu begießen, umzugraben, zu [b]edüngen, und besonders jährlich mit frischer Erde zu ver[se]hen. So kann er unter den Händen eines geschickten und [so]rgfältigen Gärtners noch zehn und mehr Jahre grünen, [u]nd noch schönere Früchte, als in seiner Jugend, hervor [b]ringen.

§. 6.

[Ve]rzeichnung des Zwergspalier-Schnitts der Pfirschenbäume im ersten Jahr nach der Versetzung als eintriebige Schoßen. Taf. IV. [fi]g. 1.

Im Frühjahr nach der Versetzung des Stämmchens mit einem einzigen auf zwey Augen abgeworfenen Schosse, welche Augen zwey gleich starke und große Zweige trieben, die als Grundlage und Mutteräste zum künftigen Spalier-

baume auf den Gabelzug angeheftet und wovon jeder Haupt-
ast auf acht Augen geschnitten wurde, wuchsen die Zwei-
nach der vorgestellten Figur.

Sie sind das folgende Frühjahr so beschnitten worden:

1 und 2 wurden weggeschnitten.

3 und 4 wurden zu Leitästen behalten und a
vier Augen geschnitten.

5 und 6 wurden auf drey Augen geschnitten.

Die übrigen hervorgekommenen Zweige wurd
im Käß verdrückt.

§. 7.

Vorzeichnung des Schnitts des Pfirschenspaliers im zweyten Jahr
Taf. IV. fig. 2.

Diese Figur stellt den erstern jungen Zwergbaum
zwar vor, aber mit dem Fehler, daß jeder Hauptast an-
fangs um sechs Augen zu lang geschnitten, folglich jedem
Aste, statt ihm nur 8 Augen zu lassen, 14 gegeben wur-
den, um zu zeigen, wie solche Fehler vermieden werden
müssen.

A. Der Hauptast rechter Hand.

Das Tragholz a wird angebunden; es bekommt aufs fol-
gende Jahr Frucht, stirbt aber dann ab.

(Wollte man es auf vier Augen schneiden, so würden die Holzäst
auf das folgende Jahr durch vier Aeste vermehrt. Weil aber i
derselben Gegend hinreichend Zweige gezogen werden können, s
kann man die Frucht annehmen.)

Der Holzzweig wird über dem sechsten Auge abgeschnitten
er giebt dann auf das folgende Jahr laufend Holz

(worauf weiterhin zu Frucht und Holz geschnitten wird.)

Das vorn heraussteheude laufende Holz c fällt ganz in
Messer, weil es unschicklich steht.

(Es war ein Fehler, daß nicht im Frühjahr entweder das Auge od
nachher der junge Sprößling im Käß abgedrückt worden. –
Könnte es an das Spalier gezogen werden, und wäre auf de
Seite ausgewachsen, so müßte es auf 6 Augen zu Frucht geschnit-
ten werden. Würde es auf 4 Augen geschnitten, so gäbe es Zug-
holz, wenn es nöthig wäre.)

as Tragholz d bleibt ganz.

as laufende Holz e wird auf sechs Augen geschnitten.

as Tragholz f wird nicht geschnitten, sonst gäbe es laufend Holz. Es stirbt aber ab, wenn es Frucht getragen hat.

Tragholz g bleibt. h desgleichen.

laufende Holz i schneidet man auf vier Augen, (woraus der Zugast fortgeleitet wird.)

der Schnitt, der den Hauptast verkürzt. (Dieser darf nicht länger bleiben, da er ohnehin im ersten Schnitt um sechs Augen zu lang gelassen wurde, damit die dahinter stehenden Zweige ihren gehörigen Zug behalten, und keine Nacktheit beym Sommer erfolge.)

B. Der Hauptast linker Hand.

Tragölzchen 1, 2 und 3 bleiben.

Tragholz 4 bleibt und muß, wenn es Frucht gehabt, absterben.

Tragholz 5 wird zu laufend Holz auf vier Augen geschnitten, obgleich es schwächer ist als das andere, (weil es besser zum Spalier sich neigt, als das andere.)

dem laufenden Holze 6 mit zwey Tragästchen, bleibt a zu Frucht; b wird auf vier Augen zu laufend Holz geschnitten; c fällt ins Messer.

starke laufende Ast 7 wird ganz weggeschnitten, und der folgende starke zur Fortpflanzung des Hauptastes genommen, (weil er die gleiche Länge mit dem Hauptaste rechter Hand macht. — Stände aber der Ast 7 um anderthalb Zoll höher, so würde dieser der Gleichheit wegen zum Hauptzugaste genommen, und das Uebrige fiele ins Messer.)

Tragholz 8 wird auf vier Augen geschnitten, und zwar zu Vorrathsholz, (weil hier auf das zukünftige Jahr Tragholz nöthig ist.)

laufende Holz 9 wird auf vier Augen geschnitten und zur Fortpflanzung des Hauptastes angewendet.

§. 8.

Vorzeichnung des Schnitts des Pfirschenspaliers, in mehr erwachsenem Stande, mit einigen Fehlern, die man dabey leicht begeht, zur Warnung. Taf. IV. fig. 3.

1 ist ein laufend Holz mit drey Fruchtästen. — (Dieser Ast hat zu Anfang ein Fuß langes blindes Holz, wo nämlich todte und abgestorbene Augen sind. Der Fehler im Schnitte, der diesen Mangel erzeugt hat, bestand darin, daß man beym ersten Schnitt diesen Ast um einen halben Fuß zu lang geschnitten hatte. Wäre er nach der Regel und kurz geschnitten worden so wäre das junge Holz, das außen steht, näher zum Stamme, gekommen. Nun ist dieser Fehler nicht mehr einzuholen, wie etwa zur Noth beym Apfel- und Birnbaume, weil an Pfirschen die alten Augen durch den Trieb der vordern absterben. Vor diesem Fehler muß man sich wohl hüten, und immer so schneiden, daß stets junges Holz nahe am Stamme sey.)

a, b und c sind Fruchtäste, welche auf sechs Augen geschnitten werden.

d ist ein Fruchtast, der wegen seiner Kürze keinen Schnitt bekommt, obgleich er acht Augen hat.

(Diejenigen Fruchtäste, welche nicht lang sind, bekommen keinen Schnitt, es sey denn, daß man Holz und vorräthige Fruchtreiser brauche, wo sie auf vier Augen geschnitten werden.)

e wird zu laufend Holz auf vier Augen geschnitten.

2 sind drey Fruchtäste mit zwey Traghölzchen; a fällt ins Messer, weil der Zweig vorn heraus steht, (hätte man entweder das Auge oder hernach den jungen Trieb abgedrückt, so hätte man jetzt dem Baume eine Wunde und den Sommer hindurch etwas Saft erspart.)

b wird zu Fruchtholz geschnitten mit fünf Augen. (Das ist also vorräthiges Fruchtholz aufs künftige Jahr; dazu wurde nicht der folgende Ast c erwählt, und dieser wurde nicht kurz geschnitten, zur Beſtärkung der vorigen Regel, daß man immer nahe am Stamme bleiben muß, damit die inwendige Bekleidung bleibe.)

c wird auf neun Augen zu Frucht geschnitten, weil es ohnehin abstirbt, oder wenigstens weggeschnitten wird.

3 ist ein Hauptast; a ein Fruchtholz, das auf 4 Zoll oder fünf Augen geschnitten wird, theils zu Frucht auf dieses Jahr, theils zur Reserve aufs nächste Jahr.

b und c fällt ins Messer, (abermals, weil man sonst zu weit vom Stamme käme, wenn man davon zu Frucht gebrauchen wollte.)

4 ist ein Ast mit zwey Tragholz- und einem Fruchtästchen; a ist ein Fruchtholz, welches ganz bleibt; b ein Tragholz auf fünf Augen; c ein Tragholz auf 12 Zoll, weil es aufs Jahr ins Messer fällt.

5 ist ein Wasserschoß, der ins Messer fällt, weil hier Holz ist, und er sonst nicht zu gebrauchen wäre.

6 ist ein Ast mit zwey Traghölzern und einem laufenden Holze; aa bleibt; b kommt zu laufend Holz auf vier Augen. Das Traghölzchen bleibt.

7 ist ein Ast mit zwey Traghölzern und einem Fruchthölzchen; a und b werden auf zwey Augen zu Frucht auf das künftige Jahr geschnitten. (Das schönste Holz zu Zugholz wird aufs Jahr beybehalten); c zu laufend Holz auf acht Augen oder zu 8 Zoll.

Von 8 bleiben aaa, drey Traghölzer ganz; b auf Zugholz zu vier Augen; c auf Zugholz zu vier Augen. (a und c fällt aufs Jahr weg, damit die Bekleidung am Spalier bleibe.)

Von 9 wird a auf vier Augen zu Holz geschnitten; b fällt ins Messer; c auf vier Augen zu Holz. (Diese vier Augen geben auf das folgende Jahr vier Aeste zu schneiden; der äußerste fällt künftiges Jahr ins Messer; der folgende zurück giebt den Zugast, damit man immer zurück komme; der dritte ist zu Frucht; der vierte giebt ein Fruchtreiſchen, weil hier das Holz am schwächsten wird.)

Von 10 ist a ein laufend Holz auf Frucht zu vier Augen; b eine Tragknospe: c kommt zu laufend Holz auf vier Augen; d ist ein Tragholz, das bleibt; e laufend Holz auf vier Augen; f fällt ins Messer. (Weil dieser Ast stärker ist, und das geringere dahinter sicherer Tragholz giebt, so bleibt es.)

Die linke Seite.

Von 11 kommt a zu vorräthigem Holz auf zwey Augen; b ist eine Tragknospe, die dieses Jahr abstirbt; c und d kommen auf drey Augen zur Reserve; e fällt ins Messer.

Der Ast 12 ist abermals außer der Regel um 8 Augen zu lang geschnitten worden; aa sind drey Fruchtknoten; b kommt auf vier Augen zu Fruchtholz; c zu laufend Holz auf fünf Augen; d auf fünf Augen zum Zugast; e fällt ins Messer. (Damit immer das Holz zurückgearbeitet werde.)

Das Treibholz 13 und 14 bleibt.

Der Wasserast 15 wird auf vier Augen geschnitten, weil er mit dem übrigen Holze besser steht als der folgende.

16 fällt aus erwähnter Ursache ins Messer.

Der Fruchtast 17 auf vier Augen kommt zur Reserve.

18 auf vier Augen.

19 ist die Fortleitung vom Hauptaste, auf vier Augen. Das Tragholz a wird auf ein Auge geschnitten und dazu gerechnet.

Der Ast 20, der auf vier Augen geschnitten wird, stand gerade; er wird nun auf die rechte Seite gezogen, welches schon den Sommer vorher hätte geschehen sollen, damit er nicht übermäßigen Saft an sich ziehen konnte.

Von 21 wird a auf vier Augen geschnitten, b aber auf zwey Augen zu Holz aufs künftige Jahr; dieses wird kurz gegriffen, weil sich dieses Auge am besten anlegt, und der kommende Zweig gut spaliert. c kommt ein Fuß lang zur Frucht. d ist ein später Trieb ohne Blüthe; er fällt ins Messer. e wird auf vier Augen geschnitten; das Uebrige fällt weg.

§. 9.

Vom Zwergaprikosenbaume überhaupt.

Unter allen Zwergbäumen des Steinobstes ist mit keinem weniger auszurichten, als mit dem Aprikosenzwergbaume, bey welchem wegen seines wilden fast unbezwinglichen Wachsens und wegen der vielen Wasserschossen, die er beständig macht, nicht viel weiter zu thun ist, als daß man alle jährige Zweige auf sechs Augen einkürzt. Weil er nämlich viel auf dem langen Holze trägt, so darf er nicht auf Knoten geschnitten werden. Durch die vielen Zweiglein, die er deswegen bildet, wenn er fleißig ein-

gekürzt wird, und durch die vielen Früchte, die er ansetzt, muß seine Wildheit bezwungen werden, so daß er in seinem Wasserschoßtreiben nachläßt. Indessen treibt er doch oft Ellen lange Schossen und sein hinteres Holz läßt er nackend. — Sein bester Zug ist daher an einer recht hohen Mauer, wo man ihn über andere Zwergbäume mit einem 7 Fuß hohen Schafte aufspalieret, und nur jährlich seine sehr ausschweifenden Schosse einkürzt, hauptsächlich aber, sie in einer gebogenen Krümmung fleißig anbindet; denn die gerade stehenden ziehen den Saft ausserordentlich an sich.

§. 10.

Vom ersten Schnitte des Aprikosenspaliers, und seinem Versetzen.

Man kann doch das Aprikosenspalier in manchem Garten nicht ganz abrathen; daher will ich das Nöthige davon in Erinnerung bringen.

Wird das zum Spalier gewidmete Aprikosenbäumchen nicht sogleich den nächsten Herbst oder Frühling nach seiner Veredlung an die Mauer gesetzt (wie es doch hier und bey Pfirschen das beste ist), sondern muß sein Zuschnitt und seine Grundlage in der Baumschule geschehen, so schneidet man das im ersten Jahre aus dem Okulirauge gewachsene Reis früh im März, (weil sein Saft sehr zeitig eintritt,) über den beyden schönsten und gehörig niedrigen Augen ab, damit es die nöthigen Seitenäste treibe, und so die Grundlage zu seiner Gestalt bilde. Diese Seitenäste müssen in der Baumschule wenigstens an beygesteckte Pfähle waagrecht angebunden werden, bis das Bäumchen an die Mauer oder an das Spalier kommt; auch die früh im Sommer von Zeit zu Zeit an unschicklichen Orten und vorn herauswachsenden Triebe und Knospen werden abgezwickt oder abgerieben; die regelmäßigen Zweige aber werden in ihrer völligen Länge fortgeleitet.

Bey dem Schnitte der Zwergaprikosenbäume ist, wenn sie nach ein oder zwey Jahren an das Spalier versetzt werden, überhaupt noch zu merken, daß die in jedem Jahre [illegible]benen Schossen vom November bis Februar verkürzt [illegible], damit diese verkürzten Zweige sowohl neues

Tragholz, als nöthiges Laubholz treiben, und damit imm[illegible] hinlänglicher Vorrath an solchen Aesten bleibe.

Vom Versetzen der jungen Bäume überhaupt i[illegible] schon im I. Theile das Nöthige gesagt worden; hier i[illegible] nur noch zu erinnern, daß die zu den Zwergaprikosenbäu[illegible] men bestimmten Stellen zeitig bey günstiger Witterung um[illegible] gegraben und zubereitet werden. Wäre der Boden mage[illegible] oder durch einen vorher da gestandenen Baum ausgesogen[illegible] so muß man solches Erdreich mit frischer Leimerde, ve[illegible] wittertem Rasen und dergleichen verbessern. Ist die Mauer[illegible] woran sie gesetzt werden, hoch, so können sie 15 Fuß Ab[illegible] stand bekommen; ist sie aber niedrig, so läßt man ihre Sei[illegible] tenäste, desto länger wachsen, und giebt ihnen daher eine[illegible] Raum von 18 bis 20 Fuß.

§. 11.

Fernere Behandlung und Schnitt des Aprikosenzwergbaums.

Sind in der Baumschule an dem zum Gabelzuge be[illegible] stimmten Aprikosenbäume die beyden nöthigen Hauptäste er[illegible] zogen worden, so werden sie bey ihrer Versetzung an da[illegible] Spalier auf acht Augen verkürzt und dann waagrecht an[illegible] geheftet.

Die Zweige, welche bald aus den verstutzten Aeste[illegible] treiben, sind theils regelmäßige, theils unregelmäßige. Er[illegible] stere neue Seitenschossen müssen sorgfältig erhalten, und so[illegible] bald sie hinreichend lang dazu sind, nach der Länge waag[illegible] recht angebunden, die unregelmäßig erscheinenden, vorn her[illegible] auskommenden aber, und alle Wasserschossen müssen bey[illegible] Zeiten mit den Fingern abgerieben, oder im Käß verdrück[illegible] werden. Auf den nächsten Winter oder Februar werden[illegible] die nach der Länge waagrecht angebundenen regelmäßigen[illegible] Zweige auf 10 bis 12 Zoll verkürzt, je nachdem es ihre[illegible] Stärke erfordert.

Wenn nun im folgenden Sommer wieder jeder von[illegible] diesen verkürzten, waagrecht geleiteten und angehefteten[illegible] Zweigen seine Schossen treibt, so müssen abermals die vor[illegible] und hinten hervorstrebenden und überhaupt alle unrege[illegible] mäßig stehenden Triebe ganz frühzeitig abgezwickt, die re[illegible] gelmäßigen aber den ganzen Sommer über waagrecht ge[illegible] leitet und angeheftet werden. Wünscht man aber noch de[illegible]

... Sommer eine leere Stelle zu bekleiden, so kann auch ... stehender Zweig im May oder im Anfange des ... an seiner Spitze abgezwickt und dadurch veranlaßt ... an die Lücke einen Zweig zu treiben, der aber in ... natürlichen Länge fortgeleitet und zuerst beym näch... Winterschnitt gehörig verkürzt werden muß.

... Auf diese Weise wird der Baum behandelt, bis er seine ... erreicht, seine Stelle bekleidet, folglich seine Trag... vorhanden ist.

Indessen bedürfen auch noch die tragbaren Apri... zwergbäume alle Jahr ihren förmlichen Schnitt, ... lich weil sie am jungen Holze tragen; denn die un... neuen Zweige müssen hinweg, und immer muß auch ... Fruchtholz nachgezogen werden. Im Sommer muß ... die unbrauchbaren und unregelmäßigen Triebe ab... ..., und zwar schon im May, damit die Zweige dem ... nicht unnöthig den Saft verzehren, ihn in Verwir... bringen, und durch nachher nothwendige Hinweg... ihm nicht unnöthige Wunden gemacht werden. ... muß man aber dem Baume eine überflüssige An... regelmäßiger Seitenschossen zu Fruchtreisern aufs fol... Jahr lassen, damit man beym Beschneiden im folgen... Frühjahre neue Zweige habe, aus welchen man Frucht... fürs folgende Jahr wählen kann. Wo aber aus ei... Auge mehr als ein Schoß hervortreibt, folglich eine ... ist, da darf man nie mehr als einen stehen lassen. ... überall am Baume mit Fleiß in guter Anzahl gelasse... besten und regelmäßigsten Seitenzweige, vornehmlich ... aus dem untern Theile des Baums hervorgetriebene ... Schossen, müssen bis zum künftigen Winterschnitte in ... natürlichen Länge fortgeleitet werden. Auch muß ... nachher im Sommer die Bäume, so lange sie noch ... treiben fortfahren, oft durchsehen, alle nachher aufs neue ... kommenden Triebe sogleich wegnehmen, und zufälli... Unregelmäßigkeiten abhelfen, bey diesem Ausbrechen ... muß viele Vorsicht und Ueberlegung anwenden.

Durch den Winterschnitt, der vom November an ... den Februar, ehe die Blüthaugen zu stark und zu ... werden, geschehen kann, muß man das alte und junge ... in ein gutes Verhältniß bringen. Man untersucht

zuerst den vorhandenen Vorrath der vorjährigen ne
Schossen, wählt von denselben überall an dem Baume e
hinreichende Anzahl der dienlichsten und besten zu Fru
reisern auf das nächstfolgende Jahr, und behält von jed
vom vorigen Winter herrührenden waagrecht geleite
Zweige ein oder zwey Fruchtreiser bey; die anderen üb
flüssigen aber schneidet man hinweg, so wie auch alle
zu schwachen Schossen, einen Theil der vorjährigen Fru
reiser, und die etwanigen nackenden und nicht mit jung
Holz versehenen Zweige. So bekommt man Raum,
nöthige junge Holz desto regelmäßiger zu ziehen. Die k
nen Nebenzweige an den ausgewählten jungen Schossen m
sen glatt am Holze weggeschnitten und letztere selbst m
oder weniger verkürzt werden, je nachdem sie schwach o
stark sind. Die schwachen müssen kürzer werden, die st
ken länger bleiben. Denn je tiefer man schneidet, desto st
ker bekommt man das Holz. Das Verstutzen selbst m
wie oben erwähnt, entweder dicht über einem Holzauge
schehen, oder über einem doppelt stehenden Blütheauge,
von das eine ein Laubreis giebt. Endlich müssen zugle
alle die guten kleinen am 2 oder 3jährigen Holze sitzen
Augenträger sorgfältig geschont und nur die alten zu la
hervorstehenden Augenträger, so wie auch alles todte H
und die alten Stümmel, müssen rein weggeschnitten werd

§. 12.

Behandlung und Schnitt der Kirschenspaliere.

Unter den süßen Kirschen und Herzkirschen sind z
Spalier nur die fruchtbarsten zu wählen, welche kein g
ßes Gewächs bilden, z. B. die schwarze spanisc
Herzkirsche, welche einen sehr gemäßigten Trieb h
und sehr bald und gut trägt, auch wegen ihrer Delikat
wohl verdient, daß man ihr einen Platz am Spalier e
räumt. Ohne Schnitt aber gehören die süßen und He
kirschenarten an hohe und geräumige Mauern, wenn di
auch nicht sehr sonnenreich sind.

Zu Spalieren werden aber vorzüglich d
sauren Arten von Kirschen und die halbsauren,

[de]r in Früchte setzen, *) gewählt. Sie bilden viele und [sch]wanke Reiser, die nicht ausschweifen. Wenn sie aber [das] Spalier bekleidet haben, so darf man sie nicht viel beschnei[den], weil sie ihre Früchte an den Spitzen der Zweige tragen.
Ist ihnen in der Baumschule ihr erster Schuß [auf] einige wenige Augen verkürzt worden, und sind [sie] mit den Hauptästen versehen, so müssen sie nach ih[rer] völligen Länge waagrecht angeheftet werden. Da[mit] man eine hinreichende Anzahl solcher Seitenäste wei[ter] hinauf erlange, so kann man im Sommer einigen der [stärk]sten diesjährigen Schossen die Spitze abzwicken, und so [von] Jahr zu Jahr fortfahren. Alle vorn heraus kom[men]de Triebe aber, und überhaupt alle unregelmäßige und [übe]rflüssige junge Triebe müssen gleich Anfangs abgezwickt, [ode]r wenigstens als kleine Reiserchen stumpf weggeschnit[ten], die regelmäßigen aber allemal in der Entfernung von [4] oder 5 Zoll über einander nach ihrer völligen Länge, [wo] sie nur Raum haben, geradlinigt ans Spalier ge[hef]tet werden. Fängt der Spalierkirschenbaum zu tragen [an], und ist er von der oben erwähnten Klasse, welche [ih]re Fruchtaugen einzeln an den Sommer[tri]eben ansetzen und nur vorn an der Spitze [ei]n einziges Holzauge haben, wie die Brüsselsche [Br]aun, die Henneberger Grafenkirsche ꝛc. so wäre das Be[sch]neiden seiner Aeste im Frühjahr sein Untergang, weil [der] Zweig abstirbt, der lauter Blütheaugen hat und dem [ma]n das Holzauge zum künftigen Leitaste weggeschnitten [hat]. Man muß vielmehr durch den Sommerschnitt [ein]ige seiner Fruchtaugen in Holzaugen verwandeln, und [zw]ar noch vor Johannis, wo der Frühlingstrieb die [A]ugen noch nicht völlig entwickelt und ausgebildet hat. [De]nn die Ausbildung der Fruchtaugen erfordert ja einen [sa]nften gemäßigten Safttrieb so wie auch vollkommene Blätter, weil diese die Augen selbst müssen ausbilden hel[fen], welches erst nach Johannis geschieht. Alsdann neh-

*) Dergleichen sind: die holländische Folgerkirsche; die frühe Natt aus Samen; die doppelte Natt; die Weißerkirsche; die Leopoldskirsche; die Altendorfer; die Brüsseler Braun ꝛc.

men die Blätter den überflüssigen Saft auf. Auc
nun der Saft an sich nicht mehr so stürmisch, als
ein. Denn ein starker Zugang des Safts zerreißt d
sern der Fruchtblüthe, und macht, daß aus den S
den Blätter werden, welches auch die Ursache ist, d
junger Baum vor seinen Jahren keine Fruchtaugen
oder die etwa angesetzte Blüthe vom Safte wieder
stoßen wird, oder wenigstens die Frucht vor Jo
wieder abfällt, wenn nicht etwa sehr trockene Witt
mageres Erdreich, Kränklichkeit des Baums rc. den
trieb schwach erhält. Hier bedürfen wir nun ab
Holzzweige, und zwar wie an einem Spalierbaum
der Nähe des Stammes. Da aber an den
lauter Blütheaugen sitzen, und nur das äußerste
Spitze ein Laubauge ist, so müssen wir durch den S
vor Johannis, — ehe die Gesetze der Natur die F
augen schon ausgebildet haben, — den Safttrie
Baums bestimmen, aus Blütheaugen Holzaugen zu m
Man schneidet demnach diese Sommertriebe auf vi
sechs Augen, je nachdem der Trieb stark ist; alsdann
de wenigstens ein oft zwey neue Leitäste zur zweck
gen Vergrößerung des Spaliers und zu neuen F
und Holzzweigen entstehen. — Was man aber bey
Kirschenarten im Frühjahr beschneiden darf, sind d
unnützen und allzu gedrängt stehenden Triebe, welche
ins Messer fallen, d. i. rein weggeschnitten werden.

Auch für diejenige Klasse der Kirschensorten i
genannte Sommerschnitt überaus rathsam, (w
stens dürfen sie im Frühjahr nicht eher nach den R
geschnitten werden, als bis die Blüthe entwickelt
welche die Laubaugen und die Fruchta
am Sommertriebe vertheilt stehen ha
wobey jedoch allemal das äußerste ein L
auge ist, wie z. B. die doppelte Glaskirsche rc.
nämlich der an einem Blütheauge abgeschnittene Z
verloren ist, wenigstens so weit verdirbt, als bis sich
der ein Laubauge dahinter findet, so muß man das
theauge oder Laubauge bestimmt kennen, folglich m
sie zuvor entwickelt seyn; daher wäre das Beschneid
März nicht zuverlässig. Und da man bey dem Z

... das Holz kurz halten muß, die Natur aber bey sol- ...chen Bäumen die nöthigen Laubaugen oft weit aussen ..., so muß man durch den erwähnten Sommer- ... vor Johannis die nahe stehenden Laubaugen ... Blütheaugen erzwingen. Im Frühjahr holt man ..., was man für nöthig und dienlich hält, schnei... alle überflüsigen Schossen glatt vom Holze weg, ... doch überall die Fruchtträger; und wenn das Be... vollendet ist, so befestigt man alle Zweige ganz ..., jeden Zweig nach seiner völligen Länge, und ... 4 bis 5 Zoll über dem andern. — Bey al... ...schneiden der Kirschen aber sehe man wohl darauf, ...ner ein Holzauge noch über den Tragaugen stehl; ... die Augen ab, und der Ast wird dürr.

§. 13.

Von Pflaumenspalieren.

...e Pflaumensorten befinden sich, wie die stark... ...en Kirschen, an hohem Mauerwerke und an Wän... ... besten da, wo sie sich ausbreiten können, wenn auch ... etwas schattig wäre; nur vor der Nordluft müs... ...schützt seyn. Da indessen ihre Blütheaugen von ... begleitet sind, und gewöhnlich entweder ein ... Laubauge zwischen zwey Blütheaugen, oder ein ...uge zwischen zwey Laubaugen sitzt, so sind sie leicht, ... nach den Regeln des Kernobstes zu beschneiden. ...rf der Geiz nicht das Messer leiten. Da sie ihre ...ugen hoch und oft bis an das Ende des Sommer... ...etzen, so darf man dieses, besonders in den zwey ...ren, nicht achten; man muß sie, um den Baum ... zu bekleiden, bis auf etliche Augen wegschneiden. ... findet sich aber auch unter den Pflaumensorten in ... ihres mehr oder minder flüchtigen Wuchses eine ...schiedenheit. Die flüchtig wachsenden schwärmen ...treiben vorzüglich dann in Wasserschossen, wenn ... Ruthen tief schneidet; dergleichen sind: die ...enpflaume, die ungarische Pflaume, ...rze frühe Damaszener, die grüne Da... ...cer, die Kirschenpflaume oder türkische ...e, die Aprikosenpflaume, die Reneklode,

die Perdrigon, die Königspflaume, die v[illegible] lette Herzpflaume, die Herrnpflaume ꝛc.

Unter allen Pflaumen, und unter allem Stein[illegible] ist keine besser zu behandeln und zu allen möglichen Ge[illegible] ten williger, als die edle gelbe Mirabelle. Sie l[illegible] sich jeden Schnitt gefallen, und ist überaus fruchtbar.

§. 14.

Von den Mispelspalieren.

Die Mispel ist an sich und von Natur zwergart[illegible] Will man sie als Spalier ziehen, so hat man weiter nich[illegible] nöthig, als ihr die Gestalt zu geben, und hernach die W[illegible] serschossen und die allzu frechen Triebe zu hindern oder benutzen. Uebrigens zieht man sie in die Breite un[illegible] sch[illegible] die Spitzen ihrer Triebe, an welchen sie fast überall Früc[illegible] ansetzt.

Fünftes Kapitel.

Von der Erziehung, Pflege und dem Schnitt [illegible] Obstorangeriebäumchen. Taf. IV. fig. 4. 5.

§. 1.

Nachricht von diesen Zwergbäumchen, die nach Art der Orang[illegible] bäumchen gezogen und gehalten werden können.

Es brachte mich ein Freund, ein großer Botaniker [illegible] Kenner der Natur, auf den glücklichen Gedanken, Ob[illegible] bäumchen für Blumentöpfe zu erziehen und [illegible] rin zu pflegen (eine Erziehungsmethode, die den Na[illegible] teutsche Orangerie führt.) Ich verdanke ihm man[illegible] vergnügte Stunden und Augenblicke, die mir diese art[illegible] Bäumchen den ganzen Sommer hindurch vor meinen S[illegible] benfenstern gewährten. Ueberraschend fand ich hier die [illegible] scheinung, daß die Natur bey diesen Pflanzen, in eng[illegible] Gefäßen, manche sonst gewöhnlichen Fortschritte, die [illegible] die Baumschule und der Garten zeigte, überschreitet, [illegible]

chsam durch eine Antipation (oder Prolepsis, sie Linne nennt,) die anderweitige successive Entwick- hier auf einmal, zusammengedrängt, hervorbringt. diesen Bäumchen wird das Blühen und Fruchttragen die Beschränktheit der Wurzeln beschleunigt, da sonst Natur bey den Bäumen, (wenn sie im Lande stehen, die Säfte in größerem Maaße bey mehrern und aus- teitern Wurzeln zudringen, und wenn sie überflüssig hrt werden,) erst große Zubereitungen macht, sie von m zu Ast, von Zweig zu Zweig, von Knoten zu Kno- von schlafendem zu treibendem Auge, von Blatt zu ausdehnt, große Veränderungen, Durchseigerungen, ngen und Abscheidungen der Säfte vornimmt rc. lso durch eine successive, in einer Folge einzelner Ent- ngen bestehenden Fortpflanzung bewirkt, was sie hier em höchstconcentrirten Zustande der Organe auf ei- sehr kurzen Wege hervorbringt, nämlich Blüthe und t. —

Außer dem Vergnügen aber, das diese niedlichen Bäum- gewähren, finde ich sie auch sehr lehrreich, weil man adurch eine lebendige Pomologie anlegen, und mittelst en in kurzer Zeit alle Obstsorten kennen n kann; denn sie tragen außerordentlich bald Früchte. das Stämmchen im Frühjahr 1817 zur Krone ge- t, so trägt es schon leicht im Jahr 1818 Früchte, tens 1819; oder ist es im Herbst 1816 okulirt, so es 1817 einen Schuß, welcher im folgenden Jahre zur Krone geschnitten wird, an welcher meistens Früchte zu finden sind. Oft bildet es schon 1817 chsommer sein Krönchen, und trägt schon 1818 eine rucht. Und da sich viele dieser Bäumchen in Blu- fen in einem Hausgarten, oder in dessen Ermange- auf Blumenbretern vor den Fenstern stellen las- kann man daraus viele Obstsorten kennen lernen. das frühe Fruchttragen dient auch vortrefflich zur eckung neuer Obstsorten, wenn man solche nge, die man von guten Sorten ausgesäet und die m Baumpflanzenlande an Stamm und Blatt etwas verrathen, auf ein solches Bäumchen okulirt. Nicht enken, daß man durch diese Orangeriebäumchen die

bequemste Gelegenheit hat, durch künstliche Befruch
mit dem Blütheſtaube neue Sorten zu erzeugen. —
wie erwünscht sind sie dem Pomologen zur Aufklä
vieler bisheriger Hypothesen, die bald best
bald vertheidigt werden. Wie manche Beobachtunge
den gemacht, die oft nur auf Zufällen beruhen, od
einzelnen Umständen, und woraus man lauter Fehl
folgert, wie unter andern bey der Ausartung der O
ten, der Verbesserung derselben, ihrer mehrern ode
dern Fruchtbarkeit auf diesem oder jenem Grundstam
ohne daß man dabey das Verhältniß der Obstsorten
die Jahreswitterung, den Stand des Baums, sein
edlungsart, sein Erdreich, dessen Tiefe, Beschaff
Bau ꝛc. den Grundstamm des Baums ꝛc. in genau
sung und Anschlag nahm. Aber hier bey den Ob
geriebäumchen sind die Beobachtungen untrüglicher;
ben gleiche Sonnenlage, gleiches Erdreich, gleichen G
stamm ꝛc.

Vorzüglich ist die Scherbenzucht für nörd
Gegenden, wo die Obstbäume, zumal die zärt
als Pfirschen, Aprikosen ꝛc. nicht im Freyen den W
aushalten, oder im Frühjahr die Blüthe stets dem
unterworfen ist. Da kann man sie in Gebäuden,
Treibhäusern, und zwar ohne Kosten, so lange pfleg
sie die freye Luft ordentlich genießen können. Ja w
nen eben so in milderem Klima die besten spätre
Pfirschensorten um 3 bis 4 Wochen früher haben,
wir sie zu Anfange des Frühlings in temperirte G
stellen. Der Schönheit, Pracht und Größe sowoh
der Saftfülle und Güte der an diesen Orangeriebäu
gewachsenen Früchte aller Art gleichen oft keine an
lieren oder Hochstämmen erzogenen; denn obgleich di
zeln dieser Bäumchen in den Scherben beschränkt si
bilden sie doch nach Verhältniß der kleinen Krone u
starkbeschnittenen Aeste einen Wald, und liefern den
gen Früchten bey der guten Erde und reichlich
gießung einen Ueberfluß von Nahrung. Da ferr
gleich die Wurzeln von der Sonne fast immer durch
werden und zwar in einer feuchten Erde, so ist lei
Ursache einzusehen, warum die Früchte so saftig, za

haft werden. Hier erlangen wir auf eine natür-
Weise ohne alle Unkosten, was die Engländer durch
lige Kunst in den Treibhäusern erzwingen, in welche
Dämpfe von kochendem Wasser durch Röhren lei-
m die Früchte in denselben groß und saftvoll zu
n.
Auch die Blumenliebhaberey gehet bey diesen
angeriebäumchen nicht leer aus. Die Pracht der
blüthe, die zugleich den trefflichsten Geruch verbrei-
n Pfirschen-, Mandel-, Aprikosenblüthe rc. womit
Bäumchen oft wie Schleenhecken übersäet sind, über-
gewiß in vieler Augen die seltensten Tulipanenbeete,
Zwiebeln nach Ducaten bezahlet werden, und doch
n Sinn des Geruchs todt sind. Auch Damen kön-
ey der Pflege dieser Bäumchen eine angenehme, edle
hrreiche Beschäftigung finden, die sowohl in ihr Fach
Oekonomie und der Tafel einschlägt, als auch sie zur
niß der Obstsorten leitet und auf die leichteste Weise
Obstlehre unterrichtet. — Uebrigens verschaffen sie
arten noch manche Bequemlichkeiten. Geht z. B. un-
thet ein Spalierbaum ab, so kann man mitten im
ner, zu aller Zeit, selbst mit den Früchten, ein Oran-
äumchen, das eine dazu schickliche Gestalt hat, an die
setzen, und seinen Abgang sogleich ergänzen. Man
es nur sammt seinem Erdballen aus dem Scherben
ellt es in das dazu bereitete Loch. Es wird dadurch
nem Wachsthume nicht im mindesten gestört; viel-
breitet es sogleich seine Wurzeln aus, wächst freudig
und kann sogleich, als ein Spalierbaum behandelt
n.

§. 2.

en Grundstämmchen zu allen Gattungen der Orangeriebäum-
chen und von ihren Veredlungsarten.

Solcher niedlichen, angenehmen und nützlichen Zwerg-
hen kann man fast von allen Arten und Sorten des
und Steinobstes erziehen, und sie entweder in Blu-
pfen und Kübeln oder in Gartenbeeten, Rabatten rc.
n. Die Aepfelsorten werden auf Paradies-
stämmchen, auch Johannisapfel genannt;

veredelt. Dieses ist die kleinste Zwergart von Bäum
oder vielmehr ein Strauch, dessen Frucht ein süßer u
schmackhafter Holzapfel ist, der um Johannis reift. *) (
macht lauter zarte, kleine Nahrungswurzeln und zwar
großer Menge, so weit ihn die Erde berührt. Die B
nen werden gewöhnlich auf Quitten gut gemacht, wo
eigentlich die Birnquitte gehört, weil sie das Birnreis l
ber annimmt als die Aepfelquitte. Die Quitte
eine grössere Art Zwergbaum; sie treibt stärker und flü
tiger, als der Johannisapfel, wonach man sich auch
Schnitt richten muß; doch macht die Quitte keine eige
liche Pfahl- oder Herzwurzel, sondern nur Haftwurz
und reichliche Haar- oder Nahrungswurzeln. — Auf
der Quitte ist zu sehr kleinen Birnorangeriebäumchen a
der Weißdorn (Crataegus Oxyacantha Lin.) die
lich, der ein bloßer Strauch ist, und häufig in Waldung
Zäunen rc. wächst und einen langsamen Saftumlauf h
Seine Beerenfrüchte sind zwar trocken und schlecht (so w
auch die Quitte eine trockene, steinigte Frucht ist); du H
mel versichert aber, daß er keine Veränderung oder V
schlechterung der Birnen an denjenigen Zwergbäumen wa
genommen habe, die auf Weißdorn veredelt gewesen. D
weiteren Erfahrungen müssen darüber noch näher en
scheiden. **)

---

*) Man hat noch eine Varietät von dieser Zwergart, welche
Hamel Doucin nennt; er heißt auch holländischer P
radiesapfel, und hat größere Blätter. Dieser treibt
was stärker, und dient mehr zu solchen Orangerie-Obstbäu
chen, die in den Gartenbeeten gepflegt werden.

**) Ueberhaupt können die Orangeriebäumchen von vielen Ersch
nungen die beste Entscheidung geben, da sie gleiche Erde, glei
Feuchtigkeit, gleichen Sonnenstand rc. haben. So ist die g
meine Meinung, daß Birnsorten, die zu Steinen geneigt sin
oder die ein brüchiges, krachendes Fleisch haben, so wie au
die wenig saftigen, nicht auf Quitten taugen, sondern blos di
jenigen, welche ein schmelzendes Fleisch haben (Beurré). E
sind aber noch nähere Proben darüber anzustellen. — So v
ist gewiß, daß einige Sorten auf Quitten nicht gedeihen, w
z. B. die Roussete d'Anjou rc.; vielleicht taugen sie auf Wei
dorn, oder auch auf Mispeln (Mespilus Germ. Lin.) besse

Die Wildlinge zu den Pfirschenorangerien sind
e Pflaumenstämmchen, besonders von der sogenann-
n Haberpflaume, die um Jakobi reift. Mandelstämm-
en taugen hier nicht, weil sie gewöhnlich nur eine starke
fahlwurzel machen, und keine Krone von Haarwurzeln,
ch einen sehr flüchtigen Trieb haben. — Die Apriko-
n gedeihen gut auf Zwetschen, und auf Pflaumen.

Zu Kirschen hat man theils den Mahaleb (Pru-
us Padus Mahaleb), theils die Süßkirschwild-
nge, theils die sauren. Letztere haben einen mäßigen
rieb, als jene; es gehen aber äußerst selten süße Sorten
f sauren Wildlingen an; auf süßen hingegen fast alle
ure Sorten. Anfangs glaubte ich, die süßen starktrei-
nden Kirschensorten ließen sich nicht zu Orangerien zwin-
n; aber auch die größten Sorten Herzkirschen, die Loth-
rsche, die Lauermannskirsche, die Schöne von Roemont ꝛc.
ingen ihre Früchte. Will man sie nur zu Probefrüchten
ziehen, so sind auch zur Noth die Blumentöpfe von der
wöhnlichen Größe hinreichend; wenn man aber die Bäum-
en lange zur eigentlichen Orangeriezucht halten will, so
es nöthig, daß die frechtreibenden Sorten in größere Ge-
ße und in Kübel gesetzt werden. Indessen sind die säu-
lich süßen Kirschenarten, deren wir so viele treffliche Sor-
n und von großen Früchten haben, die vorzüglichsten zu
esem Behufe.

Die Pflaumensorten werden auf Pflaumen-
ildlinge und theils auf Zwetschen veredelt. Die kleine
lbe Mirabelle behält an Fruchtbarkeit, niedlichem Wuchs,
ichter Behandlung und Dauerhaftigkeit vor allen den Vor-
g. Die Kirschpflaume (Prune Cerise) wird in
r Blüthe wie ein Blumenstrauß, behält aber wenige
rüchte. — Den süßen Mandeln dienen die Pflau-
enwildlinge zu Grundstämmen. Die Zwergmandeln,
Amygd. nana indica, so wie auch die Africana nana
it gefüllter Blüthe, blos zur Zierde, und nana Sibirica
nd ohnehin zwergartig. — Stachelbeeren und Jo-
hannisträubchen lassen sich auch zu niedlichen Bäum-
chen in Scherben ziehen und vertragen allen Schnitt. *)

---

*) Wenn dergleichen nebst Steinobst mit höherem Schaft zwischen

Die Veredlung aller dieser Orangeriebäumchen vom Kern- und Steinobst geschieht entweder durch das Okuliren, oder durch das Pfropfen oder durch das Kopuliren. Bey dem Pfropfen entstehen zwar die frühesten Früchte, und auch das Kopuliren veranlaßt eher Frucht als das Okuliren; doch ist auch hier das Okuliren, und zwar auf das schlafende Auge die beste Veredlungsart, zumal bey Quitten, welche das Auge besser annimmt und verwächst, als den Pfropf. Das Pfropfen ist sehr rathsam und anwendbar, wenn der Grundstamm, der Wildling, bis zur beliebigen Kronhöhe schön, glatt und gerade, und dabey etwa eines Fingers dick ist, wie besonders Kirschen und Pflaumen meistens einen schönen Schaft bilden. Die beyden aufgesetzten Pfropfreiser, jedes mit zwey Augen geben dann die Krone. Taugt aber der Wildling nicht zum Schafte, und muß man unten pfropfen, so soll man ihn tief greifen, damit die Pfropfstelle bey dem Versetzen ein wenig in die Erde komme; hier setzt man nur ein Pfropfreis auf, und bildet aus dem schönsten Triebe seiner Augen den Schaft. Wäre aber der Wildling stark, so daß zum baldigern Verwachsen zwey Pfropfreiser aufgesetzt werden müßten, so verwendet man ein solches Stämmchen rathsamer zu einem Buschbäumchen.

Der dünne Wildling wird okulirt, und zwar ganz unten, damit er bey dem Versetzen noch mit etwas Erde bedeckt werden könne; der erwachsende Trieb giebt denn den Schaft. Wäre aber der Wildling stark, schön gerade und glatt, so können auch oben in beliebiger Höhe, je nachdem man ihm seine Krone geben will, zwey oder drey Augen in regelmäßiger Ordnung eingesetzt und aus denselben die Aeste zur Krone gezogen werden. — Eben so erzieht man das Bäumchen durch das Kopuliren. Wird das edle Reis mit zwey oder drey Augen unten angesetzt, so bestimmt man den schönsten und gerade aufwachsenden Trieb zum Schafte. Kopulirt man es aber zur Krone, so werden die Triebe zu den Kronzweigen genommen; in diesem Falle

---

Aepfeln und Birnen von minderer Höhe rangirt werden, so nimmt sich der Anblick sehr gut aus.

muß man ein Kopulirreis wählen, das die Augen nahe beysammen stehen hat.

§. 3.

Von Pflanzung, Erziehung und Bildung der Obstorangeriebäumchen.

Die Erziehung der Wildlinge oder Grundstämmchen zu den Orangeriebäumchen, es seyen Johannisstämmchen, Quitten, Weißdorn, oder Kirschen und Pflaumen, muß in der Baumschule oder im freyen Land geschehen; dasselbe auch mit ihrer Veredlung und ersten Erziehung bis zur gebildeten Krone. Wollte man dieses alles in einem Blumentopfe verrichten, so würden sie nie den freudigen Wuchs wie im freyen Lande haben. Bey dem ersten Zurichten aller Arten von Wildlingen aber ist es eine Hauptregel, daß man an einer kurzen Länge der Hauptwurzel eine schöne Krone von feinen Nahrungswurzeln erziehe. Hier ist der entgegengesetzte Fall von einem Spalierbaume oder einer Pyramide. Soll jene (wie im I. Th.) eine Hauptwurzel von 1 Fuß Länge haben, so soll die des Orangeriebäumchens für einen Blumentopf von 8 Zoll Tiefe und Weite nicht über 4 Zoll lang seyn. Will man nun z. B. ein Johannisstämmchen in die Baumschule zu einem künftigen Orangerieäpfelbäumchen einsetzen, das nicht dicker als einen halben Zoll seyn soll, so stutzt man die Hauptwurzel auf 2 bis 3 Zoll ab, die Haarwurzeln auf 1½ Zoll und setzt es 1 Zoll tiefer ein, als es vorher gestanden, nachdem man zuvor auch den Trieb selbst auf 1½ Fuß abgeschnitten hatte. Hat es dann einen Sommer gestanden und freudig getrieben, so kann es gegen Herbst durch Okuliren, oder im Winter durch Kopuliren oder im Frühjahr durch Pfropfen veredelt werden.

Eben das Verstutzen der Wurzeln findet bey den Quittenstämmchen statt, so wie überhaupt bey allen Grundstämmen oder Wildlingen, die für Bäumchen bestimmt sind, welche in enge Gefäße eingesetzt werden sollen. Die Wurzeln des Quittenstammes rc. können und sollen nach der Beschaffenheit ihrer Größe und Menge verstutzt und verkürzert werden. Denn hier gilt es nicht um einen starken, sondern um einen gemäßigten Wachsthum. Hieraus ist nun auch leicht zu beurtheilen, daß bey denjenigen

Obstorangeriebäumchen, welche in die freye Erde in die Beete und Einfassungen der Blumengärten, in englische Anlagen oder sonst versetzt werden sollen, und die einen stärkern Wachsthum haben dürfen, auch zu einem höhern Schafte und zu einer größern Krone erzogen werden, in Ansehung der Wurzeln auch wieder obige Regel des Versetzens angewandt werden könne.

Nach dem Veredeln der Grundstämmchen richten wir unser Augenmerk auf die Erziehung und Bildung des Schafts und der Krone. Die Höhe des Schafts von 1 oder 1½ Fuß ist für kleine Bäumchen die angemessenste. Sie hängt aber übrigens von dem Wohlgefallen ab, oder von der Absicht, wie man seine Obstorangerie unter einander ordnen und stellen und für den Anblick gefällig machen, sie hier oder da einen Bogen formiren lassen, oder sonst eine Ansicht bilden will, wobey einige höher, andere niedriger, seyn sollen. Ist nun der Wildling unten okulirt, so macht das eingesetzte Auge gewöhnlich einen Sommertrieb, der zum Schaft gewidmet und erzogen wird. Ist dieser Schuß oder Sommertrieb stark und hat er schon bis Ende May's seine bestimmte Höhe erreicht, so kann er wohl noch bey dem zweyten Safttriebe, oder dem Johannistriebe zur Bildung der Krone durch Abkneipen gebracht werden. Ist er aber nicht stark, oder eilt man nicht damit, um etwa baldige Probefrüchte zu erhalten, so thut man besser, wenn man den Wuchs des Schafts nicht durch allzu frühe Erziehung der Kronäste schwächt, sondern den Sommertrieb den ganzen Sommer hindurch ungestört fortwachsen läßt, und erst im folgenden Frühjahr auf beliebige Höhe abschneidet, nachdem man drey Augen zu den Kronästen zugegeben hat. So wird das Orangeriebäumchen drey Jahre lang in der Baumschule erzogen: im ersten Jahre der Wildling zur Bildung seiner Wurzeln und zu seiner Veredlung; im andern Jahre zu Bildung des Schafts; im dritten Jahre zur Bildung der Krone. *) Ist das Bäumchen unten gepfropft oder

*) Ein anderer Fall ist es, wenn ein Obstfreund zum Studium der Pomologie das Bäumchen nur zur baldigsten Erlangung einer Probefrucht erzieht, wozu man ein ja zwey Jahre früher gelangen kann, vornehmlich durch das Pfropfen zur Krone. Dabey

kopulirt, so daß man aus einem der besten Triebe den Schaft erziehen will, so werden beym kopulirten die schwächern Triebe ober- oder unterhalb des stärksten behutsam ausgebrochen, bey dem gepfropften aber die übrigen Triebe von Zeit zu Zeit abgezwickt, damit das Schaftreis den Saft allein erhalte; jene aber läßt man nie weiter zu Kraft kommen, als nur, daß das Reis am Leben bleibe, um die Verwölbung der Pfropfwunde bewerkstelligen zu helfen.

Die erste Bildung der Krone ist nun das fernere Hauptaugenmerk bey Erziehung des Orangeriebäumchens noch in der Baumschule. Hierbey richten sich die Verfahrungsregeln nach der verschiedenen Veredlungsart. Ist bey dem unten okulirten Stämmchen a) wie vorhin gemeldet, der erste Sommertrieb ungestört fortgewachsen und wird derselbe erst im folgenden Frühlinge zur beliebigen Schafthöhe abgeschnitten, nachdem man ihm drey Augen zu den Kronzweigen zugegeben hat, so läßt man diese zur Bildung der Krone auswachsen und wenn sie allzu gerade aufsteigen wollen, so werden sie mittelst eines dazwischen gezwängten Hölzchens aus einander gespreitet. Vielfältig setzen diese Zweige schon an den hintern Augen Fruchtaugen an. Ist nun der Safttrieb stark und man will das Fruchttragen beschleunigen, so bricht man gegen Johannis oder gegen die Mitte des Juny die Spitzen der Zweige, oder bey starken Trieben die Hälfte ihrer Länge, zwischen zwey Blättern ab; alsdann bilden sich noch in demselben Sommer bey dem Kernobst Laubaugen, die das folgende Jahr Fruchtaugen werden, und bey dem Steinobst Blütheaugen. — Will man aber bey dem ersten Sommertriebe, wenn er besonders stark gewesen und schon mit Ende May's seine Schafthöhe erreicht hat, noch in diesem Jahre die

---

kann man oft schon im zweyten Jahre Frucht haben. Denn hier kommt es nicht auf regelmäßigen Wuchs an; man setzt vielmehr gleich beym Johannistriebe mit Anfang des Junius durch das Abknicken der Sommerschossen die hintersten Augen derselben noch im ersten Sommer in Thätigkeit, und bildet durch Kunst frühzeitige Fruchtaugen; ja man nimmt auch die Früchte an, wenn sie, wie häufig geschieht, am Schaft herausgewachsen.

Krone bilden, wozu 3 bis 6 gleich weit von einander stehende Hauptzweige die schönste Form geben, so bricht man zu Anfange Junius die Spitze aus, wo denn noch Seitenäste zur Krone wachsen.

Ist b) das Stämmchen oben zur Krone okulirt, etwa nur ein Auge eingesetzt, und es wüchse daraus, wie gewöhnlich, nur ein Trieb, so kneipt man diesen mit Anfange Junius bis auf 4, 5 oder 6 Augen ab; aus diesen entstehen hernach beym zweyten Safttriebe nach Johannis noch zwey bis drey Zweige zur Bildung der Krone. Oft aber treiben bey gutem Saft und Wurzeln aus dem einen eingesetzten Auge 2, 3 Zweige zur Bildung der Krone.

Ist c) das Bäumchen zur Krone gepfropft oder kopulirt, so werden seine Triebe zu den Kronästen gezogen. Bey schwachem Safttriebe, und wenn das Bäumchen etwa im Blumentopfe veredelt ist, treibt das Kopulirreis einen oder zwey schwache Zweige; das dritte Auge bildet sich schon zum Fruchtauge; und die Pfropfreiser jedes der beyden Augen treiben dann zwey Zweige. Die beyden hintersten Augen bilden sich gewöhnlich zu Fruchtaugen. Bey starkem Safttriebe aber machen sie mehrere und stärkere Zweige, die man dann in der Mitte des Junius, wenn sie 8 bis 10 Zoll lang sind, zur Hälfte zwischen zwey Blättern abbricht, um noch im Nachsommer Blütheaugen zu sehen. Bey diesem Abzwicken der Sommertriebe muß man, wie in der Folge bey dem Schnitte auf die Richtung der letzten Augen sehen, und sich die daraus wachsenden Triebe so vorstellen, wie sie stehen werden, damit sich die Krone gehörig ausbreite, außen keine Lücken entstehen, und inwendig nicht zu viele Zweige sich häufen. *)

§. 4.

Vom Einsetzen der Obstorangeriebäumchen, ihren dienlichen Gefäßen und der gehörigen Erde.

Soll das bis zu seiner gebildeten (obgleich noch nicht

---

*) Liebhaber, welche Orangeriespaliere, Pyramiden, Buschbäumchen ꝛc. erziehen wollen, können sich leicht die Regeln zu Bildung derselben sowohl, als zum Schnitt und zur übrigen Behandlung abstrahiren.

völlig ausgebildeten) Krone in der Baumschule erzogene Bäumchen in seinen Blumentopf oder Kübel eingesetzt werden, so kann dies entweder vor Winter oder im Frühjahr geschehen. Gemächlicher ist es, wenn sie den Winter über im freyen Lande stehen bleiben, weil man dann nicht weiter für sie zu sorgen hat. Müssen sie aber den Umständen nach vor Winter eingesetzt werden, so soll man ihre Kronäste noch nicht beschneiden, sondern damit bis gegen das Frühjahr warten. Bey der wirklichen Einsetzung hat man nicht nur die obigen Regeln von Versetzung der Bäume vorzüglich zu beobachten, daß nämlich die Wurzel wohl auseinander gebreitet, ordentlich in der Fläche hingelegt, und die Erde durch beygegossenes Wasser gut angeschlämmt werde, sondern man hat insbesondere noch darauf Bedacht zu nehmen, daß die Hauptwurzeln von der Wand des Gefäßes 1½ bis 2 Zoll abstehen. Sie müssen daher vor dem Einsetzen gehörig zugeschnitten werden, so wie man auch die Haarwurzeln auf 2 Zoll mit einem scharfen Messer abstutzt. Die obersten Wurzeln sollen nur ¾ oder höchstens 1 Zoll hoch Erde über sich bekommen. Deswegen füllt man das Gefäß auf die ohngefähre Höhe mit Erde an und drückt sie so ein, daß sie sich nicht viel weiter mehr setzen kann; nun stellt man das Bäumchen mit seinen Wurzeln hinein und untersucht, ob es in seiner gehörigen Höhe zu stehen komme. Alsdann schüttet man feine Erde auf die ordentlich auseinander gelegten Wurzeln, rüttelt das Bäumchen, damit sich die Erde überall gut anlege, und schüttet Wasser hinzu, um die Erde recht vollkommen anliegend zu machen. Ueber diese nasse Erde streuet man zuletzt noch etwas reine Erde und bedeckt dieselbe mit Moos, welches den ganzen Sommer über liegen bleiben kann. Die neu eingesetzten Bäumchen läßt man dann etliche Tage, von der Sonne und freyen Luft ausgeschlossen, unter Dache stehen. Jenes aufgelegte Moos gewährt viele wesentliche Vortheile; es hält nicht nur die stark auffallenden Sonnenstrahlen ab, damit sie die Erde nicht so geschwind austrocknen können, welche dann nicht so oft begossen zu werden braucht, sondern auch beym Begießen selbst verhindert es das Verschwemmen, so wie auch das Verkrusten der Erde. Es hält ferner die Oberfläche frey von Unkraut, damit des-

sen Same nicht so leicht durch Anflug einwurzele. Auch bey starkem Regen und Platzregen verhindert es das Verspritzen der Erde und das Beschmutzen der Blumentöpfe und der Fenster, wenn sie auf Blumenbretern vor denselben stehen; u. dgl. m.

Die Gefäße bestehen aus größern oder kleinern Blumentöpfen oder aus Kübeln. Die von Stein gebrannten Töpfe so wie die Sauerbrunnenkrüge, sind sehr gut und dauerhaft, aber theuer und vermehren das Gewicht. Gemeine irdene gut gebrannte, sind auch zweckmäßig; und wenn sie auswendig glassirt sind, auch schön. — Will man blos Proben anstellen und die Obstsorten nur auf die erste Frucht erziehen, nach deren Erlangung aber die Bäumchen in größere Gefäße setzen, so sind die gewöhnlichen Blumentöpfe von etwa 7 Zoll Höhe und Weite oder 7 Zoll Höhe und 6 Zoll Weite hinreichend. Außerdem aber hängt die Größe der Gefäße von der Willkühr und Absicht ab, wie groß und stark man die Orangeriebäumchen wachsen lassen will. Man begreift übrigens von selbst, daß die Größe der Krone des Baums und die Menge der Früchte mit der Größe des Gefäßes und der darin möglichen Ausbreitung der Wurzel in geradem Verhältniß steht. Je größer also die Gefäße sind, desto mehr Früchte können die Bäumchen tragen und behalten. Die beste Form des Blumentopfs, worin jedes Orangeriebäumchen gedeiht, ist 10 Zoll Höhe und 9 Zoll Weite, oder 9 Zoll Höhe und 8 Zoll Weite. Sie können entweder gleich weit seyn, oder, um mehr Raum beym Stellen zu gewinnen, besonders aber wegen des Teller, unten um 1 Zoll enger zulaufen.

Ein äußerst bequemes, nützliches und wichtiges Stück zu jedem solchen Blumentopfe ist der Teller vom Töpfer dazu verfertigt, um den Blumentopf hinein stellen zu können. Er muß in seiner Fläche und Rundung um 2 Zoll oder 1½ Zoll größer seyn, als der Boden des Blumentopfs und einen Rand haben, der 2½ bis 3 Zoll hoch ist. Durch diesen Teller kann man viele Mühe des Gießens ersparen, wenn man ihn voll Wasser gießt, welches auch bey der größten Hitze geschehen kann. Die Erde zieht das Wasser allmählig und nach Bedürfniß ein, die Wurzeln werden

er größten Sonnenhitze erquickt, das Bäumchen steht
freudig und frisch da, und dient wegen der mit der
tigkeit sich vereinigenden Wärme der Sonnenstrahlen
mehr zum Gedeihen und Wachsthum des Bäumchens
einer Früchte, als das Gießen zur Abendszeit. Wird
das Bäumchen zu manchen Zeiten begossen, um auch
ere Erde durchzufeuchten, so bleibt das überflüssige
(auch das vom Regen) in dem Teller; und dadurch
auch das Blumenbret vor der Fäulniß länger be-
; mehrerer anderer Vortheile nicht einmal zu ge-
.

Die hölzernen Kübel sind, wenn sie mit Oehl-
(wovon die rothe sehr wohlfeil ist) angestrichen sind,
aft und schön; sie müssen aber zwey eiserne Reifchen
Die Größe dieser Kübeln kann 13 bis 16 Zoll
l. seyn, von gleicher Höhe und Weite. In solchen
n dürfen die Bäumchen nicht unter 2 Fuß Schaft-
haben; sie können darin stärker als 2 Zoll im Durch-
dick werden.

Die den Orangeriebäumchen zu gebende Erde muß
ute Gewächserde seyn. Es ist leicht zu begreifen, daß
rem beschränkten Raume für die Wurzeln, die nicht,
n freyen Lande, weit umher Nahrungstheile finden
, ihr weniges Erdreich desto besser seyn müsse, um
Früchte zur Vollkommenheit zu bringen. Da aber
die beste Erde in so weniger Masse bald von Nahrungs-
n erschöpft wird, so muß diesem Abgange von Zeit
it durch düngendes Begießen wieder aufgeholfen wer-
Dieses kann nicht besser geschehen, als wenn man
fmist (die Exkremente der Schaafe, ihre Knötelchen)
asser 4 Wochen einweicht und alle zwey oder drey
en die Erde einmal mit solchem Wasser durchgießt.
Will man sich eine gute Erde für die Orangeriezucht
orrath halten, so bereite man sich entweder eine fette
durch Begießung mit Blut vom Schlachtvieh, (welche
. Theil beschrieben wurde), oder man steche Rasen von
n Grasplätzen, etliche Zoll dick, und mische darunter
dritten Theil von fettern Erdarten, aus alten Mistbee-
Teichschlamm, Erde aus Gräben, von Viehtriften,
serde u. dgl., lege alles auf einen Haufen, und lasse

es einen Winter durchfrieren; im Sommer steche
alle 4 bis 5 Wochen um. In der Eile dienen
Maulwurfshaufen auf süßen Wiesen mit einem Bi
termischter alter Mistbeeterde, oder dergleichen.

§. 5.

Von fernerer Behandlung, Pflege und Wartung der Obst
bäumchen.

Eine Hauptsorge für diese Bäumchen den
hindurch ist das fleißige Begießen. Ohne eine
ßige Feuchtigkeit können sie nicht gedeihen, auch ihre
nicht gut nähren. Das fleißige Begießen ist hau
nöthig, wenn sie Früchte haben. Da thut denn d
beschriebene Teller sehr gute Dienste. Ein Schopp
fel) Wasser, den die Erde von unten aufzieht, ist b
eine Kanne, die oben darauf gegossen wird; den
Erde sehr trocken geworden, so läuft das meiste Wass
Seiten ab, ohne die Erde an den Wurzeln durchzu
Man darf aber auch des Guten nicht zu viel thu
sonders muß das Wasser ordentlich abziehen könne
die Erde nicht sauer werden soll. Deswegen ist
wenn man unten auf die Löcher des Blumentopfs
sie sich nicht durch die Erde verstopfen, entweder ei
Scherbchen, oder eine Handvoll Moos, oder grob
spähne und Holzerde legt. So kann das Wasser ste
seihen. Man darf aber auch die Teller nicht im
Wasser halten, sonst säuert endlich die untere
Blumentopfe, so hoch als das Wasser steht, und wi
nachtheilig. Man läßt sie einige Tage auch wied
leer. — Bey anhaltender Sonnenhitze müssen die
töpfe oft umgedreht werden, damit nicht immer
dieselbe Seite der Wurzeln den Strahlen ausgesetz

Zur gedeihlichen Pflege der Orangeriebäum
hört ferner, daß man im Frühjahr bey jedem
chen, ehe es wieder ins Freye gesetzt wird, entwe
Erde auffrischt, oder daß man es, wenn es zwe
gestanden hat, ganz versetzt. Im zweyten Frühja
die Erde nur oben etliche Zoll tief mit einem Spa
gelockert und hinweggenommen, und frische, gute, fe
darauf gelegt. Im dritten Jahr aber wird auch ne

in frische Erde eingeschlämmt. Man hebt nämlich das
Bäumchen mit dem ganzen Klumpen Erde aus seinem Ge-
fäße, welches sich recht gut thun läßt, wenn die Erde nicht
zu feucht ist. Ist das Gefäß nicht zu schwer, so kann
es unter dem Arme, umgekehrt, verrichtet werden. Man
stellt dann das Bäumchen mit seinem ganzen Klumpen Erde
auf ein Bret, und schneidet mit einem alten Messer, oder
einem eigends dazu verfertigten messerartigen Instrumente
½ Zoll dick, bey den Kübeln 4 Zoll dick, die Erde sammt
dem darin verflochtenen Gewebe von Wurzeln hinweg, eben
auch unterhalb. Den Boden belegt man unten mit fest
eingedrückter Erde, stellt das Bäumchen mit seinem
übrigen Klumpen Erde darauf, schüttet neben herum
den leeren Raum neue Erde, schlämmt sie ein, nimmt
oberhalb die alte Erde, so weit wie möglich, hinweg
legt dafür neue gute darauf. Hat aber das Bäum-
3 oder 4 Jahre gesessen, oder will es im zweyten und
nicht recht fort, treibt es keine neue Sommerschoß-
mehr, sondern nur Laub- und Fruchtaugen, und hat
kränklichtes Ansehen, so ist das gänzliche Ver-
en nothwendig, entweder in das freye Land, oder in
größern Blumentopf oder Kübel. Bey dem letztern
um die Zeit, wenn sich der Winter zu Ende neigt,
man den Bäumchen durch Begießen und Aussetzen in
eye Luft zu ihrem neuen Triebe verhelfen will, aus
alten Gefäße auf die erwähnte Art herausgenom-
. Die alte Erde und die Wurzelfasern werden etliche
dick, bis auf etliche Zoll Nähe so viel wie möglich an
Hauptwurzel weggeräumt; nur die Hauptwurzel darf
ganz entblößt werden. Man füllt dann den vorigen,
besser einen andern etwas größern Blumentopf oder
Kübel mit neuer guter Erde so weit an, als nöthig
lt das Bäumchen hinein, thut um die Wurzeln her-
e übrige nöthige frische Erde unter Zugießung des Was-
d läßt es noch einige Tage im Schatten stehen.

Wenn ein und das andere Orangeriebäumchen keine
zweige treiben will, und man doch die Sorte gern
en möchte, so darf man es nur in freyes Land
es wird dann solche Zweige im ersten Sommer trei-
eil sich die Wurzeln ausbreiten können.

Eben dieses Versetzen in freyes Land, (oder auch wohl in ein größeres Gefäß, als sie vorher gehabt) ist nöthig, wenn man alte Orangeriebäumchen verjüngen will, die nichts als Fruchtaugen haben, wodurch sie bald entkräftet werden, oder wenigstens nur sehr kurze Sommerzweige treiben. Aepfel und Birnen müssen zugleich zurückgeschnitten werden; Steinobst verjüngt man blos durch Versetzen in ein Gartenland. Das Kernobst aber, welches im Alter und bey eingeschränkten Wurzeln die schlafenden Augen aus den Fruchtstumpen oder Ringelwüchsen zu lauter Blüthenaugen entwickelt, schneidet man auf einen halben Zoll Länge an seinen dicht beysammen stehenden Fruchtzweigen ab, und stutzt einige der andern jedes Jahr um etwas ein.

§. 6.

Von Behandlung der Obstorangeriebäumchen auf den Rabatten in Gärten, und auf Blumenbeeten.

Nicht wenig Zierde und Anmuth gewähren diese kleinen Bäumchen auch in den Gärten, wenn sie auf Rabatten oder auf Blumenbeeten mit ihren Früchten prangen. Sie werden da entweder mit den Scherben so in die Erde gegraben, daß der Rand derselben mit 1 Zoll Erde bedeckt ist; oder man setzt sie, wie jeden andern Baum, frey ein, ohne Blumentopf. Erstere werden in allem eben so wie die auf Blumenbeeten stehenden behandelt, haben aber so vieles Begießen nicht nöthig, weil ihnen theils die benachbarte Erde viele Feuchtigkeit mittheilt, theils weil sie von der Sonne nicht so sehr ausgetrocknet werden können, als die freystehenden. Nur wenn sie Früchte haben und die Trockenheit der Witterung anhält, darf man das Begießen nicht vergessen. — Was aber die in der Erde freystehenden Bäumchen betrifft, so wachsen sie, weil ihre Wurzeln freyern Spielraum haben, stärker; deswegen muß man sich im Schnitt darnach richten. Außerdem müssen sie alle Frühjahr, ehe der Safttrieb eintritt, ausgehoben und die zu sehr wuchernden Wurzeln beschnitten werden. Bey dem Ausheben sollen aber die Wurzeln nicht völlig von Erde entblößt werden; man sticht vielmehr mit dem Spaten in der Rundung einen Ballen

, (je größer das Bäumchen ist, desto größer muß der
rdballen um die Wurzeln seyn,) räumt die Erde um den
allen hinweg, und schneidet dann die Wurzelnfasern und
 ausschweifenden Wurzeln hinweg, wie oben bey den
herbenbäumchen gezeigt wurde.

§. 7.

Von Besorgung der Obstorangeriebäumchen über Winter.

Will man den Winter über gar keine Mühe mit den
rangeriebäumchen haben, so kann man sie nur im Garten
t sammt den Scherben in die Erde eingraben, so daß
 Rand derselben eine Hand breit unter der Erde stehe.
nst werden sie aber in das Haus gestellt, entweder in eine
mmer, oder in eine ungeheitzte Stube. Der Keller ist
 sie zu warm und zu ungesund. Damit sie aber bey
nger Kälte vor Frostschaden bewahrt bleiben, so hat
n nur darauf zu sehen, daß die Erde in den Töpfen
 Eintritt des stärkern Frostes nicht naß sey, sondern
hr trocken; alsdann schadet ihnen auch große Kälte nicht.
ch ist es gut, oben die Erde mit Schnee bedeckt zu hal-
, weil dieser sie schützt und bey dem Aufthauen mit mä-
ger Feuchtigkeit versorgt.

Es kann aber auch bey strengem Winterfrost gesche-
n, daß der ganze Ballen Erde durch und durch gefriert;
ein nicht immer sind deswegen die Orangeriebäumchen
rettbar verloren. Zum Trost der Gartenfreunde will ich
iche meiner geprüften Erfahrungen hier anführen. In
m anhaltenden strengen Winter 1793/1794 waren alle meine
ämchen in einer kalten Kammer durch und durch ge-
ren; weil der Frost beständig anhielt, und die Rinde
 den Bäumchen schrumpfte, so ward mir wirklich um sie
nge. Ich stellte sie in den Keller, belegte sie zu ihrer
uickung mit Schnee, und ließ sie nach und nach auf-
auen. Bey Nachlassung der Kälte stellte ich sie wieder in
ie Kammer. Aber bald fiel unvermuthet wieder sehr hef-
ger und anhaltender Frost ein; alle froren wieder durch
nd durch. Ich überließ sie nun ihrem Schicksale; indes-
en von 30 verdarb nicht ein einziges; alle blüheten
m folgenden Frühjahr und trugen die schönste Früchte. —
Diese glückliche Erhaltung schrieb ich theils der Trockenheit

der Erde zu, theils daß die Bäumchen einmal aufgethaut wären; denn allzu lange anhaltender Frost zerstört endlich die Lebenswärme. — Noch merkwürdiger war meine Erfahrung und Probe im Frühjahr 1796. Nach dem außerordentlich warmen Winter fieng den 27. Februar heftige Kälte an, und des Nachts erfolgte Fensterfrost. Meine Bäumchen, welche schon etliche Wochen vorher ausgestellt und begossen waren, um sie in Trieb zu bringen, gefroren sämmtlich durch und durch so, daß eine Scherbe dabey zersprang, und die zum Theil noch mit Wasser angefüllten Teller Eisklumpen waren. Ich ließ sie 3 Tage im Frost stehen; da aber die Kälte anhielt, so stellte ich sie wieder ein. Zwey davon, ein Sarasinbirnbaum und ein Kirschenbäumchen waren unbeweglich angefroren; doch wollte ich sie nun zur Probe stehen lassen. Sie hielten den beständigen Frost und das Unwetter von 4 Wochen aus. Von erstern verdarb kein einziges; sie trugen im Sommer die schönsten Früchte. Von letzteren beyden aber trauerte der Sarasin im Frühjahr, trieb spät aus, und blühete zwar, aber ohne Früchte anzusetzen, deren er das Jahr zuvor 16 schöne Stücke lieferte. Nach der Blüthe gieng er ab, und das Kirschenbäumchen verdarb gegen Herbst, wie ich es von beyden nicht anders erwarten konnte.

§. 8.

Vom Schnitt der Obstorangeriebäumchen überhaupt.

Die Orangerieobstbäumchen erfordern ihren eigenen Schnitt; es kommt hier hauptsächlich darauf an möglichst viele Augen ganz nahe an den Stammästen in Leben und Thätigkeit zu setzen, damit sie sowohl volllaubig und nicht hager und zackig werden, als auch ihre Früchte nahe am Stamme eine haltbare Stütze haben, und der Baum sich nicht unnütz ausschweife, sondern viele Blüthe- und Fruchtaugen entwickle. Deswegen muß man kurz schneiden, damit die schlafenden Augen in Tragspitzen ausstoßen, und die Krone klein und ästig sich bilde.

Weil sich nun bey diesem Schnitte im Grunde alles auf den gewöhnlichen Zwergbaumschnitt reducirt, und weil er ein solcher in Miniatur ist, (daher auch wieder die obigen Regeln zu bemerken sind,) so muß er sich da auch nach

n Wurzelvermögen des Baums richten. Weil dieses aber
Töpfen sehr beschränkt ist, so muß stets kurz geschnitten
rden, um nicht Sperräste zu bekommen. Indessen hat
n sich dabey nach der Natur des Baums und seines
fes zu richten, ob derselbe flüchtig (starktreibend) sey
er nicht; man muß wohl ermessen, wo man einen schar-
(kurzen) Schnitt, oder einen flüchtigen (mit Aussetzung
ierer Augen) zu führen habe. So erfordert z. B. der
ping, Fenchelapfel ꝛc. einen scharfen Schnitt, fast
Renetten einen flüchtigen, die englische Caro-
einen noch flüchtigern Schnitt. Bey dem Peping ꝛc.
das dritte gebildete Auge das Leitauge geben, bey den
etten ꝛc. das vierte, bey dem Gulderling, dem
lischen Carolin ꝛc. hingegen das fünfte Auge.
etlichen Jahren, wenn der Baum in seiner vollen Trag-
t ist, hat man wenig mehr an ihm zu schneiden; er
dann meistens Tragholz. Man schneidet daher die Leit-
ge nur auf ein gebildetes Auge, damit der Saft in den
tzweigen nicht fehle.

§. 9.

Vom Schnitt der Kernobstbäumchen.

Wenn man nun ein Bäumchen (nach dem scharfen
hnitt) auf zwey ausgebildete Augen schneidet, so wird
oberste Auge den Leitzweig machen. Aus dem folgen-
gleich darunter wird entweder ein Blütheauge oder ein
chtauge sich entwickeln, oder ein fingerlanges Frucht-
, oder ein Fruchtholz, Knotenholz. (Ist es aber um
baldige Probefrucht zu thun und man zieht nicht die
nheit einer belaubten Krone in Betracht, so darf man
so scharf schneiden, man muß dann stets drey gebil-
Augen lassen, wo sich nun aus dem zweyten und drit-
ald Fruchtaugen bilden.) — Außer den Leitzweigen
Mutterzweigen zur fernern Ausbildung der Krone und
rzeugung der Fruchttriebe, hat man bey diesen Bäum-
chen viel zu schneiden; denn sie treiben keine Wasser-
n und dergleichen. Was sie außer den Leitzwei-
treiben, sind die Fruchthölzchen, und die Frucht-
r. Von ersteren wissen wir aus obigen Regeln vom
Baumschnitte, daß sie die Obstmagazine sind, die uns

bey manchen Sorten oft bis 8 und mehr Jahre lang fast alle Jahr Früchte liefern, die also das Messer nie fühlen dürfen. Sie treiben aus ihren kurzen dicken Ringeln jährlich neue Fruchtaugen hervor, an welchen wir sehen, was über 1 oder 2 oder 3 Jahre Frucht tragen wird. Anders verhält es sich mit den schlanken Fruchtreisern, mit denen 3, 4 bis 5 Zoll langen Zweigen, die (bey starkem Wuchs) unterhalb dem Leitzweige hervorwachsen und sehr oft an ihrer Spitze Fruchtaugen haben. Diese dürfen der Regel nach nicht ganz gelassen werden, (man müßte denn sehr nach einer Probefrucht verlangen und sonst keine am Bäumchen zu erwarten haben; aber selten bleibt die Frucht hängen; weil der Mutterkuchen fehlt, oder die Frucht wird klein und geringe, oder leicht vom Winde abgeworfen.) Solche Fruchtzweige müssen nun auf Knotenholz auf zwey sichtbare Augen geschnitten werden, um daraus durch Kunst ein Fruchtholz zu bilden.

Oft finden sich auch Fruchtaugen an den Leitzweigen, bald am Ende, bald an der Mitte derselben. Diese dürfen aber nicht verhindern, daß die Leitzweige auf 1, 2 oder 3 sichtbare Augen zurückgeschnitten werden, wenn man schöne und dauerhafte Bäumchen haben will. Stände ein Tragauge an einem solchem Zweige tiefer als der regelmäßige Schnitt geschehen müßte, so kann es bleiben; indessen darf der Schnitt nie an einem Tragauge geschehen, sonst geht die Frucht doch verloren, und äußerst selten treibt neben der Blüthe ein Leitzweig hervor, wie bey Zwergbäumen im Lande.

Treiben bisweilen zwey Leitzweige neben einander von gleicher Größe aus, so wird entweder der obere ganz weggenommen, wenn der untere in seiner Richtung besser zur Krone taugt; oder wenn der obere beybehalten werden kann, so wird der untere zu Knotenholz auf ein Auge geschnitten.

Was die Orangeriebirnbäumchen auf Quitten betrifft, so werden sie, weil die Quitte stärker treibt, als der Johannisstamm, mit dem flüchtigen Schnitt behandelt, folglich wird den Leitzweigen drey Augen gelassen. Sind sie aber auf Weißdorn veredelt, wo sie nicht so stark treiben, so sind zwey Augen meistens genug.

§. 10.

Vom Schnitte des Steinobstes bey Obstorangeriebäumchen.

Im vorhergehenden 4. Kap. (vom Zwergschnitte des teinobstes) ist schon gezeiget, wie das Steinobst einen rschiedenen Schnitt vom Kernobst erfordere, da es sich n demselben, in der Art seine Früchte zu bilden und anzusetzen, sehr unterscheidet. Das Kernobst trägt nie am tjährigen Holz reife Früchte; denn seine Fruchtaugen fordern zu ihrer völligen Ausbildung wenigstens zwey eistens drey und bey manchen Sorten vier Jahre. Hingen blüht das Steinobst an einjährigem Holze, und seine uchtaugen bilden sich an jedem Sommertriebe völlig aus. eine Fruchtzweige, oder Fruchtknoten machen kein Rinholz mit schlafenden Augen, sondern sie treiben jährlich was weiter und haben jedesmal an der Spitze ein Laubge, das der Ableiter des etwa zu stark eintretenden Saf ist. — Wie verschieden nun einige Klassen Steinobstes e Fruchtaugen ansetzen und was deshalb im Schnitte beobachten, auch wie bey manchen blos der Johannisnitt anzuwenden sey, ist in dem vorhergehenden Kap. wiesen.

Die Pflaumen, welche ihre Fruchtaugen immer einem Laubauge ansetzen, sind deswegen auch leicht zu neiden. Man läßt ihnen wegen ihres starken Triebes 4 5 sichtbare Augen. Sie treiben dann eine Menge Fruchtlz, und hängen sich voll. Auch darf man es bey ihrer fänglichen Bildung im ersten und zweyten Jahre nicht ten, daß ihre hoch oft bis an das Ende des Sommerebs angesetzten Fruchtaugen in das Messer fallen und wegchnitten werden.

Die Kirschen sind in Hinsicht der Ansetzung ihrer uchtaugen unter sich verschieden. Die meisten Sorten ben ihre Laubaugen und Fruchtaugen am Zweige verllt, das oberste aber ist immer ein Laubauge. Andere ben ihre Fruchtaugen einzeln am vorjährigen Triebe, und das äußerste an der Spitze ist ein Laubauge. Wollte n solche Fruchtzweige im Frühjahr beschneiden, so würsie absterben, weil bey ihnen keine Frucht zur Kraft mmen kann, die nicht über sich ein Laubauge hat, welches

den Ueberfluß des Safts aufnimmt. Daher schneidet man solche Kirschenarten im Sommer noch vor Johannis, wo die Fruchtaugen noch nicht ausgebildet sind, auf beliebige Augen, auf 3, 4 oder 5 Augen, damit der stärkere Trieb des Safts die noch unausgebildeten Fruchtaugen in Laubaugen verwandle, und das, was sonst nach Johannis, (wo der Umlauf des Safts nicht mehr so stürmisch ist und die Blätter eine größere Vollkommenheit haben, die Augen auszubilden,) Staubfäden geworden wäre, in Blätter umschaffe.

Die Pfirschen, Aprikosen und Mandelbäumchen sind die niedlichsten im Schnitte; sie erfordern die meiste Vorsicht. Schneidet man sie an einem Fruchtauge, das man für ein Laubauge ansieht, so stirbt der ganze Fruchtast ab, und die Früchte daran sind verloren. Das beste dabey ist nun zwar, daß jeder Fruchtast unten zwey Laubaugen habe, die auf das folgende Jahr den Ersatz geben; man soll sie indessen nicht eher schneiden, als bis sie blühen wollen oder schon verblüht haben, damit man mit Gewißheit ein Laubauge zum Schnitt für den Leitzweig auswählen könne. Man schneidet dann die Leitzweige auf vier Augen, und die Fruchtaugen, die zu vorräthigem Holz ausgewählt werden, auf drey sichtbare Augen. Uebrigens müssen die Pfirschenbäumchen einmal während der Blüthe gut feucht gehalten werden, sonst lassen sie solche gern fallen; hernach muß man sie vor dem Frost wohl verwahren. Denn da der Saft früh in die Blütheaugen eintritt, so leiden sie bald durch Kälte; sie blühen zwar hernach schön, fallen aber alle ab. Außerdem aber werden sie die schönsten und reichlich tragende Bäumchen.

Dritter Theil.

[illegible] Behandlung der Obstfrüchte, und ihrer Anwendung zu ökonomischen Zwecken.

Erstes Kapitel.

[illegible] der Behandlung des frischen Obstes im Abpflücken und Aufbewahren; vom Trocknen der verschiedenen Obstarten; und von ihrer Benutzung zu Syrup und Brannteweín.

§. 1.

Von den Obstfrüchten und deren Beurtheilung.

[illegible] Kernobst, die Aepfel und Birnen, unterscheidet [illegible] theils in Sommerobst, theils in Herbstobst, theils in [illegible]robst. Sommerobst ist dasjenige, welches entwe[illegible] vom Baume eßbar, oder doch wenigstens in etlichen Ta[illegible] zum frischen Genuß gut ist. Meistens muß es vor der [illegible] vom Baume genommen werden, wo es saftiger, bes[illegible] und nicht so bald mehligt wird. Es hält sich aber nicht [illegible], wird bald teigig, mehligt und faul. Das Herbst[illegible] wird zwar nicht am Baume völlig reif, erreicht aber [illegible] seine Eßbarkeit in etlichen Wochen auf dem Lager. [illegible]wöhnlich werden diejenigen Sorten dazu gerechnet, welche [illegible] längstens bis Martini halten. Winterobst heißen [illegible] die Sorten, die zwar auch schon im November eßbar [illegible], sich aber bis in die Wintermonate halten und gut [illegible]. Vorzüglich aber versteht man darunter diejenigen, [illegible] in den Monaten des folgenden Jahres ihre völlige

Lagerreife erhalten und bis in den Sommer hineindauren. Das Winterobst muß so lange als möglich am Baume bleiben. Dieses trägt oft sehr viel zu seiner Güte und Haltbarkeit bey.

Man muß von jeder Sorte den Zeitpunkt seiner Lagerreife wissen, oder doch genau darauf Acht geben. Denn wenn das Obst einmal passirt ist, wie man zu sagen pflegt, d. h. wenn der Zeitpunkt seiner oft nicht lange dauernden Reife vorbey ist, so ist seine meiste Güte und sein ächter Wohlgeschmack dahin; man kann es dann nicht mehr vollkommen beurtheilen. Zwar hängt der Zeitpunkt der Lagerreife auch vielfältig von der Jahreswitterung ab. War diese dem Obst nicht zuträglich, und ist das Obst überhaupt schlecht gerathen, so wird das Winterobst oft um 4, 5 Wochen früher lagerreif als sonst; es hat dann auch seine Güte nicht, wird bald faul und hält sich nicht lange, wenn auch der Sommer sehr trocken gewesen war. Hierauf muß man in Hinsicht der Lagerreife wohl Acht haben, und an der Farbe, hauptsächlich aber an der Milde beym Stiele den rechten Zeitpunkt zum Genuß beurtheilen.

Von der Güte des Obstes und einer Sorte vor der andern, ist übrigens nicht nach dem Geschmack einzelner Personen zu urtheilen. Mancher findet etwas angenehm, das dem Andern bey weitem nicht angenehm ist. Man muß die Eigenschaften des Obstes selbst in Betracht ziehen.

Die Aepfel haben in Hinsicht des Geschmacks unzählig viele Grade, von der Süßigkeit des Zuckers, bis zu der Säure des Essigs. Je mehr die Süßigkeit mit dem Sauren vermischt ist, so, daß sich der Geschmack mehr dem Süßen nähert, als der Säure, desto angenehmer ist der Apfel dem Gaumen der meisten Obstliebhaber. Selten schmeckt ein ganz süßer oder ein ganz saurer Apfel angenehm. Süße Aepfel kochen sich auch nicht ganz weich, weder frisch, noch getrocknet, sondern bleiben ganz, wegen des Gummi im süßen Safte.

Die mit etwas Säure vermischte Süßigkeit erhebt aber noch keinen Apfel zum ersten Range des Tafelobstes; er muß dazu auch Parfüm haben, einen gewürzhaften Geschmack mit einem Wohlgeruche, welches nicht immer beysammen ist, wie z. B. die Anisäpfel, Fe-

uillets, Muskatenrenette, viele Kavillen rc. die beydes
gleich besitzen. — Das Fleisch des Apfels muß ferner
streich, es muß zart und mild, aber nicht sandig
er griesig seyn. Schmelzendes und butterhaftes Fleisch
mmt zwar hauptsächlich nur den Birnen zu; da hingegen
Aepfel im Vergleich mit den Birnen ein festes Fleisch
ben; doch gränzt dieses auch bisweilen an das schmel-
nde, wie bey dem sich zikadirenden Russischen Eisapfel,
m Revalschen Birnapfel, dem Herbstaniesapfel rc., we-
gstens muß es zart, mild und saftvoll seyn. — Der Apfel
auch viel geistiger, als die Birne; sein Wein gränzt viel
her an den Traubenwein, als der Wein der Birne.

Die Birnen haben theils ein schmelzendes, butter-
ftes Fleisch mit vielem Saft, oder auch ein sogenanntes
lbrüchiges Fleisch, (cassante) wie Bergamotte d'Hol-
nde; theils haben sie einen gewürzhaften Geschmack;
eils zugleich Parfüm und Wohlgeruch; theils ist ihr Saft
ß, theils säuerlichsüß. Selten sind Birnen sauer; nur
ganz schlechten sind rauh und zusammenziehend. Man
nn übrigens bey den Birnen mehr Süssigkeit vertragen,
s bey den Aepfeln.

§. 2.

Vom Pflücken und Abnehmen des Obstes.

Nur bey Tafelobst ist von der Tageszeit zum Pflük-
n und Abnehmen die Rede. Denn bey der großen
enge des wirthschaftlichen Obstes lassen sich keine Stun-
n auswählen; man hat damit ganze Wochen zu thun.
as auserlesene Sorten von Tischobst betrifft, so sollen
se eine Stunde nach Sonnenaufgang gepflückt
rden. Dies ist ein wichtiger Umstand, worauf Wenige
hten, der aber einen gewaltigen Unterschied im Geschmacke
Obstes bewirkt. Man betrachte nur im Sommer die
lanzen, wie ihre Blätter bey der Ankunft der großen
tze des Tages schlaff zu werden anfangen, und wie sie
n Kopf immer mehr hängen lassen, bis die Abendkühlung
mmt. Dies verursacht die große Ausdünstung der Säfte
rch die Sonnenhitze. Sie werden welk vom Vormittage
bis gegen den Sonnenuntergang. Alsdann ist die Hitze
rüber, und der Thau erfrischt sie wieder, da sie neue

Kräfte empfangen und des Morgens wieder stark und
haft sind. Eben so verhält es sich mit den Obstfrüc
Am Mittage sind sie erschöpft, matt, geschmacklos und d
und durch warm. Sie erholen sich gegen Abend, wi
Blätter, und auf dieselbe Weise haben sie ihre Vollkom
heit am frühen Morgen wieder. Man mache nur
Probe, und pflücke erst des Morgens eine Birn von
Spalier, lege sie bis Mittage an einen kühlen Ort, p
dann bey der Mittagshitze von eben demselben Baume
andere Birn, und vergleiche nun beyde im Geschmack
gen einander; man wird kaum glauben können, da
auf einem und demselben Baum gewachsen sind.

Einige Obstarten sind im höchsten Grade der R
zum frischen Genuß am besten, andere aber im Anfang
rer Reife. Pfirschen und zwar die wolligten
rauhen sind in ihrem höchsten Grade der Reife
mehr recht schmackhaft. Die rechte Zeit, diese Früchte
zunehmen, ist, wenn sie nur noch ein wenig an dem S
hängen. Wenn sie sich mit sammt dem Stiele abbre
lassen, so haben sie noch nicht ihre völlige Reife.
höchsten Reife aber, wo sie von selbst abfallen, muß
sie nicht am Baume kommen lassen. Ihr bester Gesch
ist dann vergangen. Mit den glatten Pfirschen
Nektarinen hat es dagegen eine ganz andere Bew
niß. Wenn sie schon halb trocken scheinen, um dem S
herum welk und runzlich, inwendig aber gelb sind, und n
sie sich selbst ablösen und vom Baume fallen, so schmecke
am besten; sie werden dann nicht so leicht mehligt als
eigentlichen rauhen Pfirschen. Auch die Aprikosen
den sogleich mehligt, wenn sie zur höchsten Reife gekom
sind. Will man sie im besten Geschmacke haben, so m
sie entweder in ihrer ersten Reife abgebrochen werden,
zwar nicht bey heißer Sonne, sondern Morgens oder Abe
oder man nimmt sie in ihrer angehenden Reife ab und
sie ein Paar Tage in einer Kammer hin. — Gleiche
wandniß hat es mit verschiedenen Sommer- und Her
birnen, die man nicht zur völligen Reife am Baum
kommen lassen, weil sie sonst mehligt werden, als Rou
selet, Mouille bouche d'été, Beurré gris, die E
birn oder Eyerbirn ꝛc. Andere sind wieder schmackha

...n sie von selbst vom Baume abfallen, als Rousselet Rheims 2c.

§. 3.

...n Aufbewahren des Obstes, sowohl des wirthschaftlichen als des Tafelobstes.

Von nicht minderer Wichtigkeit ist das Aufbewah...n des frischen Obstes, welches theils ungekocht das ...ze Jahr hindurch uns erquicken kann, und welches un...n Blute die allerbesten Säfte mittheilt, theils gekocht ...ere Mahlzeiten vermehrt, theils aber auch zum Erwerb ...es baaren Stück Geldes dient, womit man manche Haus...tungsausgabe zu bestreiten vermag.

Das wirthschaftliche Obst muß bey seiner voll...menen Reife und bey trockenem Wetter mit Vorsicht ...brochen, und so viel wie möglich geschont werden, da...weder die Stiele am Baume bleiben (wodurch das Obst ...solchen Stellen verborgene Fäulniß erhält), noch die ...ichte sich drücken. Denn wenn auch keine offene Wunde ...einem Apfel ist (die in kurzer Zeit unumgänglich Fäul...verursacht), so wird er doch unansehnlich, auch eher ...t, wenn er gedrückte Flecken hat. Das aufzubewah...de Obst darf daher auch nicht heimgefahren, sondern ...ß in Körben, (nicht in Säcken) nach Haus getragen ...rden. Es wird da sortenweis in Kammern oder in Er...ngelung derselben auf Speicher geschüttet, wo es etliche ...chen liegen bleibt, damit es etwas abtrockne, auch das ...tbar werde, was allenfalls angestoßen ist. Allzu lange ...man es aber nicht liegen lassen, weil es sonst zu sehr ...trocknet, und nicht nur zu viel Saft verliert, sondern auch ...bald milde und lagerreif wird. Nach ohngefähr zwey ...r drey Wochen wird es in den Keller auf etliche Fuß ...h errichtete Horden und zubereitete reine Breter geschüt... von Zeit zu Zeit den Winter über durchsucht, das ganz ...le in ein dabey stehendes offenes, aber wohlgebundenes ...ß, das nicht ausläuft, geworfen, das angestoßene oder ...faule aber zum Verspeisen, oder zum Trocknen ange...det.

Es kommt nun dabey auf die Beschaffenheit des Kel...s an, daß das Obst mehr oder weniger fault. Ist er

dumpfig, allzu warm, Schimmel erregend oder gar naß, so fault nicht nur das Obst stärker, sondern leidet auch etwas an seinem guten Geschmack. Je besser der Keller für die Fässer, für Wein oder Bier ist, desto zuträglicher ist er auch für das Obst.

Die Aufbewahrung der Aepfel in der Erde wird gleichfalls gerühmt. Man gräbt an einem nicht zu feuchten und auch nicht zu warmen Orte eine Grube, belegt dieselbe mit Bretern, schüttet die Aepfel hinein, bedeckt sie wieder mit Bretern, und dann 1 bis 2 Fuß hoch mit Erde. Wenn man darauf sieht, daß lauter gesunde und keine angestoßene, fleckige oder faule Aepfel mit in die Grube kommen, so werden sie bis in den Monat Julius so frisch und schmackhaft bleiben, als wären sie erst vom Baume gepflückt.

Was das feine Tafelobst betrifft, so kann dieses entweder auch in trockenen Kellern, oder in Obstkammern oder in Kasten aufbewahrt werden. Die Obstkammer muß ein Oefchen haben, um bey einem hohen Grade von Kälte das Obst durch ein gelindes Feuer vor dem Froste zu sichern; dabey ist ein Thermometer sehr nützlich. In einer solchen Obstkammer werden Stellagen wie Repositorien an den Wänden aufgerichtet, worauf die Obstsorten liegen können, welches zugleich dem Auge ein ergötzendes Naturalienkabinet darbietet. Auf solchen Repositorien (wie sie auch in den trockenen Kellern errichtet werden können), wird das Obst gestellt und zwar auf die Blumen, den Stiel in die Höhe. Zu einer sanften Lage wählt man entweder Moos, oder Häckſel, oder Kleye, aber alles sorgfältig trocken. Wird das Obst blos in der Fruchtkammer auf den platten Boden gelegt, so wird etwas reines Roggenstroh untergelegt. Harte Sorten Aepfel können dick auf einander liegen, z. B. Borsdörfer, Stettiner, Karthäuser ꝛc.; aber Renetten, englische Königsäpfel u. dgl. die ein mildes Fleisch haben, können es nicht allzu wohl, wenigstens nicht lange vertragen; sie drücken einander, werden fleckig und unscheinbar. Aus der Obstkammer muß aller fremde Geruch entfernt seyn, auch die Quitten müssen hinweg, weil sonst der Geschmack des Obstes sehr verdorben wird. Will man einigen Aepfelsorten unter andern

den Borsdörfern, einen angenehmen Muskatellergeschmack geben, so lege man eine Anzahl in eine Schachtel neben Hollunderblüthe. Auch Hopfen giebt ihnen einen lieblichen Geschmack, wer davon Liebhaber ist.

Will man das Tafelobst in Kisten und Verschläge packen, worin es sich wegen der geschlossenen Luft vorzüglich lange, ja am längsten, und gut erhält, oder in Tonnen und Fässer, die keinen fremden Geruch haben, so wird das Obst schichtenweise eingelegt oder vielmehr gestellt, mit dem Stiel in die Höhe. Jedesmal kommt dann eine Lage trockener von reinem Stroh geschnittener Hächsel, oder Kleye dazwischen, noch besser aber Werg von Flachs 2c.; nur muß es vorher etliche Wochen wohl ausgelüftet seyn, damit es keinen Geruch mehr habe. Auch trokkenes reines Moos ist gut. Die Obstsorten welche am spätesten reifen, kommen unten zu liegen, die früheren oben. Die Fässer oder Kisten werden dann zugeschlagen. Alle 4 Wochen werden sie geöffnet und durchsucht; das Faule wird ausgesondert. Bey starkem Frost werden sie dahin getragen, wo das Obst vor dem Verfrieren sicher ist, obgleich es so verwahrt, weniger Gefahr hat, als freyliegend in Obstkammern. Die Kammern, worin diese Obstbehälter stehen, müssen trocken, mehr kühl als warm seyn.

Zur möglichst langen Erhaltung des Winterobstes ist noch folgende Behandlung zu merken. Man muß es, so bald es vom Baume kommt, in der Obstkammer auf verschiedene Haufen legen, damit es verschwitze oder gähre, 2, 3 oder 4 Tage lang, je nachdem die Witterung feucht oder trocken ist. Alsdann wird ein Stück nach dem andern vor dem Verwahren mit einem Tuche abgetrocknet und etliche Tage auf Tafeln in die Sonne oder trockene Luft gelegt, damit sie etwas austrocknen. Die Fruchtkammern in den obern Stockwerken des Hauses sind wegen ihrer Trockenheit für den Geschmack und die Haltbarkeit des Obstes vorzüglicher als die unten im Hause und im Keller.

§. 4.

Vom Dürren oder Trocknen des Obstes, und der verschiedenen Art und Weise dieses Geschäfts.

Gedörrtes oder **getrocknetes** Obst, oder, wie

es in manchen Ländern genannt wird, gebackenes Obst, ist in großen Haushaltungen fast unentbehrlich; es ist eine gesunde Speise, so wie auch für Kranke meistens die dienlichste Nahrung. Es ist aber auch für den Handel, wenn man den Ueberfluß zu Geld schlagen will, besonders wenn das Obst allenthalben wohl gerathen, das frische Obst und der Obstwein sehr wohlfeil ist, eine zuträgliche und sichere Art, eine gute Einnahme daraus zu ziehen. Es kommt freilich dabey viel auf den Preis des Holzes an, das leider fast allenthalben theuer ist, und immer theurer wird. Indessen auch dann ist der Gewinn noch gut; und den Winter hindurch kann man zu sehr vielem getrockneten Obst kommen, ohne deshalb Holz besonders zu verbrennen. Man hat täglich warme Stuben; und da kann denn an und um die Oefen eine solche Einrichtung mit Dörrhorden gemacht werden, daß man nicht nur das abgängige Winterobst, sondern auch viel anderes Obst gemächlich zu trocknen und verschiedene Zentner Schnitzen zu erhalten im Stande ist, wenn man sonst die in der Stube freylich unvermeidliche Feuchtigkeit nicht achtet —). Diese Waare hält sich viele Jahre gut, ohne zu verderben oder schlechter zu werden. Man hat einen Vorrath auf Mißjahre, und kann auch den Ueberfluß immer gut anbringen. Ein guter Oekonom oder eine wirthschaftliche Hausmutter muß darauf Bedacht nehmen, daß die Wirthschaftsproducte nicht zur wohlfeilen Zeit, sondern nur dann erst losgeschlagen werden, wenn sie auf ihren besten Preis gestiegen sind. — Gut getrocknetes Obst hält sich wohl 4 bis 5 Jahre; kann man es in dieser Zeit nicht verbrauchen oder verkaufen, so läßt es sich, wenn sich Milben darin zeigen wollen, noch länger haltbar machen, wie weiterhin gelehrt werden soll.

Das Trocknen des Obstes an der Luft und Sonne.

Nur bey Sommerobst, Sommeräpfeln und Sommerbirnen ist begreiflich diese Trocknungsart thunlich, weil sie in den warmen Sommermonaten geschehen muß, wo die Tage lang sind und die Sonne wirksam ist. Die Aepfel-

r Birnschnitzen, welche nicht dick geschnitten werden dür-
, reiht man mit einer Nadel an starke Fäden, deren En-
zusammengebunden und an der Sonnenseite des Hau-
an Nägeln, oder besser an langen Stäben frey aufge-
ngt werden. Am besten ist es, die Obstschnüre etwas
ter ein Obdach zu hängen, um sie vor den Regen zu
tzen, welcher das Trocknen sehr verzögert, und wenn er
haltend ist, Fäulniß und Schimmel verursacht. Hat man
r an den Gebäuden die Gelegenheit nicht, die Schnüre
ter Obdach zu bringen, so müssen sie bey bevorstehendem Re-
so lange unter Dach gebracht werden, bis man sie
der aufhängen kann.

Bey diesem Trocknen müssen die Obstschnüre nicht nur
Zeit zu Zeit umgewendet werden, damit die Sonne
e Seite bescheine, sondern man muß auch jede der auf-
ängten Schnitzen an ihren Faden oft fortrücken, da-
nicht die untersten, die von der obern Last sehr ge-
t werden, zu schimmeln und zu faulen anfangen.

Es muß sehr dienliche gute Witterung seyn, wenn so
Schnitzen gehörig austrocknen. Die Probe wird auf
Art gemacht, daß man etliche Schnitzen von einander
t, und sie dann mit den beyden Daumennägeln recht
drückt; zeigt sich dann auf den Nägeln etwas Nasses,
sind sie noch nicht hinlänglich ausgetrocknet. Man muß
daher noch in einen nicht gar heißen, sondern verschla-
en Backofen bringen, woraus das Brod schon gekom-
n ist. Dieses ist überhaupt gut, wenn auch die Schnitzen
en Sonnenschein gehabt haben.

Bey dem Kauf solcher Schnitzen muß man der Red-
keit der Verkäufer versichert seyn; sie dürfen kein schlech-
oder unreifes, vor der Zeitigung von Winden abgewor-
es oder durch den Wurmstich abgefallenes Obst darun-
gemengt haben, welches den guten Geschmack des ge-
neten Obstes sehr heruntersetzt. Auch muß man diese
der Sonne getrockneten Schnitzen vor dem Kochen mit
em Wasser gut waschen, weil sie in der freyen Luft und
mit von den Fliegen und andern Insekten verunreinigt
rden. Auch die Wespen verzehren sie oft halb.

Das Trocknen des Obstes im Backofen.

Dieses Trocknen ist lange nicht so mühsam als d
Anreihen der Schnitzen an Fäden, und das öftere Wend
und Warten derselben. Es wird entweder verrichtet, we
der Backofen noch heiß vom Brodbacken i
oder der Ofen wird auch besonders zum Ob
trocknen geheitzt.

Wenn das Obst in dem vom Brodbacken no
heißen Ofen getrocknet werden soll, so wird es glei
nach dem Herausnehmen des Brods hineingebracht. U
geschälte Schnitzen, und geringe etwa zur Gesindespeise b
stimmte Obstsorten können auf den bloßen Heerd gelegt u
getrocknet werden; aber geschälte Schnitzen, so wie au
Steinobst, Kirschen, Mirabellen, Zwetschen oder Pfla
men rc. werden auf Horden (bekanntlich von Weiden u
andern Ruthen geflochten und mit Leisten umgeben,) in de
Backofen geschoben, damit sich keine Asche rc. anhäng
könne. Dieses kann bequemer und eifriger geschehen; au
hat man nicht so viele Hitze bey dem Ofen auszustehe
Je dünner die Schnitzen sind, und je weniger dick das Ob
neben einander liegt, je sorgfältiger es gewendet oder u
ter einander gerührt wird, desto leichter trocknet es. E
reichet wohl die Hitze eines Brodgebacks hin, dieses Ob
fertig zu machen. Liegt aber das Obst dick, und zw
auf dem bloßen Heerde, so muß man, wenn das Geschä
des Trocknens auf einmal beendigt werden soll, die Hi
erneuern; deswegen muß man auf beyden Seiten des Ofe
bey der Mitte jeder Nebenwand einen mit Obst unbelegte
Platz lassen, worauf etwas Holz oder Reißig, aber w
möglich kein Nadelholz (weil dieses das Obst blasi
macht, und einen bitterlichen Geschmack verursacht,) ang
zündet wird. Dies kann auch vorn an der Thüre des Bac
ofens geschehen. Die Feuer müssen aber mit aufrecht g
stellten Backsteinen von dem Obst unterschieden und w
mit einer kleinen Mauer eingeschlossen seyn, damit sowo
Kohlen und Asche nicht unter das Obst gerathen, als au
die zunächstliegenden Schnitzen, Pflaumen rc. nicht verbre
nen. Ist das Holz ausgebrannt, so müssen die Rauchl
cher und Thüren des Ofens wieder geschlossen, auch d

Nachfeurung nöthigenfalls wiederholt werden, bis das Obst vollkommen getrocknet ist. Dabey darf man das öftere Wenden, besonders bey den Zwetschen oder Pflaumen nicht vergessen, wodurch das Trocknen befördert wird.

Soll aber der Backofen zum Obstdörren besonders geheitzt werden, so darf man ihn nicht so heiß machen, als zum Brodbacken nöthig ist, sonst würde alles Obst verbrennen; er muß vielmehr nur einen solchen Grad von Hitze bekommen, als er hat, wenn das gebackene Brod eben herausgenommen worden ist. Er wird dann wie zum Brodbacken rein gekehrt, die Kohlen aber werden auf die eine Seite des Ofens gehäuft, um die Hitze länger zu unterhalten. Uebrigens verfährt man mit dem Obst, so wie auch mit dem Nachfeuern, wie es vorher gemeldet wurde. — Was die Zwetschen oder Pflaumen betrifft, welche der Menge wegen nicht auf Horden, sondern auf dem bloßen Heerde des Ofens getrocknet werden sollen, so ist es sehr gut, den Heerd mit Asche zu bestreuen. Denn eines Theils verhindert die Asche, daß die Zwetschen nicht aufspringen und ihren besten Saft nicht ausfließen lassen, andern Theils lassen sie sich auf der Asche bequemer wenden, als wenn sie auf dem bloßen Heerde liegen, und auf demselben ankleben und anbacken. Wenn die Zwetschen nicht aufgeplatzt sind, so hängt sich die Asche nicht sonderlich an; und wenn es auch etwas geschieht, so werden sie ja ohnehin vor dem Kochen mit warmem Wasser gereinigt. Außerdem halten sich solche von der Asche etwas weiß gewordene Zwetschen länger, als die auf Horden getrockneten, weil die Milben nicht so bald an sie kommen. Die Asche aber, welche beym Herausnehmen aus dem Ofen darunter gekommen ist, kann leicht durch ein Sieb davon getrennt werden.

Das Trocknen des Obstes in eingeheitzten Stuben.

So kann man den Winter hindurch einen ziemlichen Vorrath schaffen. Ein solches Trocknen geschieht entweder auf der eisernen Platte, wenn der Ofen mit einem

breiten Kranze versehen ist, oder in eingereihten und um den Ofen gehängten Schnüren. Man kann sich dieser doppelten Methoden zu gleicher Zeit bedienen. Die in Schnüren aufgehängten Obststücke, besonders die sogenannten Prunellen, d. h. die abgehäuteten und vom Kern befreyten Pflaumen oder Zwetschen machen die wenigste Feuchtigkeit in der Stube, und duften ganz gelinde aus. Die Schnüre müssen eben so, wie beym Trocknen in der Sonne oft gewendet und die Obststücke müssen anfangs fortgerückt werden, so daß sie nicht in Fäulniß gerathen. Sind sie trocken genug, so thut man wohl, sie nicht sogleich in Kisten oder Verschläge 2c. zu legen, sondern sie noch eine Zeitlang in Säckchen in der Stube, etwas vom Ofen entfernt, aufzuhängen und sie mehr austrocknen zu lassen. — Außer den aufgehängten Schnüren um den Ofen können auch Horden theils auf, theils unter dem Ofen, hauptsächlich aber nebenherum auf einem schicklich eingerichteten Gestelle von Latten oder Stäben gelegt werden. Das fleißige Wenden des Obstes und das Versetzen der Horden auf wärmere oder minder wärmere Stellen wird das Trocknen befördern. Will man aber dabey auf den eisernen Platten des Ofens selbst trocknen, so müssen diese wenigstens mit Schreibpapier belegt werden, theils damit die Obstschnitzen keine schwarze Flecken von Eisen bekommen, theils damit sie nicht sogleich verbrennen. Bey dem allen ist jedoch die größte Vorsicht nöthig, daß sie nicht anbrennen. Man muß sie daher, besonders wenn sie etwas abgetrocknet sind, sehr fleißig wenden, zumal wenn die Kälte groß ist, und das Feuer im Ofen stark gemacht wird. Das auf der heißen Platte liegende Obst, verursacht aber besonders zu Anfange, einen sehr heftigen, feuchten und daher ungesunden Dunst in der Stube. Diesen zu vermeiden, läßt man die von den Platten ausgehende Wärme lieber den dabey oder darüber gestellten Horden zukommen. Leidet es der Raum in der Stube, so kann man einen Schirm von Papier vor dem Ofen anbringen, wodurch die Dörre verdeckt und zugleich das Trocknen des Obstes befördert wird.

Alle diese Trocknungsarten kommen aber derjenigen nicht bey, welche in einem dazu errichteten Dörrofen veranstaltet wird. Theils sind die beschriebenen Arten müh-

sam und zeitraubend; theils kostspieliger an Holz, wie der Backofen, wenn man ihn besonders dazu heitzen muß; theils ungesund, theils wird die Waare nicht so gut, wenigstens nicht so ansehnlich, als sie im Dörrofen zu bereiten ist, und überdies kann das Geschäft sonst nicht ins Große getrieben werden.

Ein solcher Dörrofen kann entweder in der Küche, wenn Raum dazu da ist, oder im Garten, oder sonst an einem sichern Platze aufgerichtet werden. Wo man nur für seine eigene Haushaltung trocknet, und es nicht ins Große treiben will, reicht auch wohl ein Kasten hin, den man in Gestalt eines Schranks von Bretern mit kleinen Horden aufstellt, und das darauf gelegte Obst mittelst eines Gefäßes voll glühender Kohlen trocknet. Ist der Kasten enge, so muß er nebenan bis zur ersten Horde mit Eisenblech ausgefüttert und beschlagen werden. Ein besonders errichteter Obstdörrofen muß aber mit Backsteinen aufgemauert und mit zirkulirenden Rauchgängen in der Mitte versehen werden, wobey der geringste Holzaufwand ist, und auf beyden Seiten der größte Raum bleibt, um auf jeder Seite sechs und mehr Horden anzubringen. Solche Dörröfen sind häufig bekannt. Zu ihrer Errichtung findet man auch unterschiedliche Anweisung in ökonomischen Schriften.

§. 4.

Vom Trocknen der Aepfel.

Die Aepfel werden entweder ganz getrocknet, oder in Schnitzen in halben und viertel Stücken. Als ganze Aepfel werden vorzüglich die Borsdorfer getrocknet oder auch andere Sorten, die nicht zu groß dazu sind. *) — Ganze Aepfel finden mehr Liebhaber und sind verkäuflicher. Ehe sie geschält werden, wird der Krieps oder das Kernhaus mit einem eigends dazu bestimmten sogenannten

*) Die besten Aepfelschnitzen geben: der Borsdörfer, der Kleiner; der weiße Paradiesapfel; der Bohnapfel; Reinette franche; Rabbauw. — Zu süßen Aepfelschnitzen sind vorzüglich: graue Champagner-Renette, Reinette gris de Champagne; Blumensüßer, Bloem Soete ꝛc. — Zum grünen Kochen und Dämpfen sind die besten: Borsdörfer, Renetten und Peppings.

Kriepseisen durchgestoßen; man legt einen nach dem andern auf ein Bretchen und drückt das Kernhaus von der Blume an bis auf den Stiel mit den hohlen runden, einem Wendelbohrer ähnlichen und eines kleinen Fingers dicken Kriepseisen durch. Alsdann werden die Aepfel geschält. Wenn sie, sowie auch die andern geschälten Aepfelschnitzen ansehnlich und schön werden sollen, so dürfen sie nicht über Nacht im Korbe stehen, sondern müssen sogleich in den Dörrofen kommen, und zwar in den schon erhitzten Dörrofen. Denn die Hitze treibt den Saft gleich zurück, so daß sie schön weiß bleiben, da sie im Gegentheil gelb und bräunlich werden, wenn der Ofen erst allmählich warm wird, während das geschälte Obst schon darin ist. Um das Trocknen zu befördern, so müssen die Schnitzen nicht nur bisweilen mit der Hand unter einander gemengt und gewendet, sondern auch die unteren Horden zu beyden Seiten müssen oben hin, wo die Hitze immer am größten ist, die obern Horden hingegen schiebt man unten ein, damit das Obst zugleich trocken werde. Um das Holz zu sparen, so muß man von Zeit zu Zeit frisch schnitzen, damit der warme Ofen nicht leer bleibe, sondern, sobald erstere fertig sind, die andern eingesetzt werden können. — Sowohl im Dörrofen, als auch auf dem Stubenofen im Winter muß man achtsam seyn, daß die Schnitzen nicht schwarz werden. Wenn sie nur nicht fleischig und allzu weich sind, so verderben sie nicht mehr. Doch ist es besser, wenn sie etwas stark getrocknet sind; sie ziehen doch etwas an, wenn feuchte Witterung ist. — Von 5 Maltern frischen Aepfeln erhält man 1 Malter getrocknete.

§. 6.

Vom Trocknen der Birnen.

Von den Birnschnitzen *) gilt dasselbe. Hat man die Birnen geschält und, wenn sie groß sind, zu Vierteln, wenn sie mittelmäßig sind, zu halben geschnitten, so

*) Zu Birnschnitzen sind vorzüglich: die Sommer- und Winter-Bon Chrétien, oder Apothekerbirn; die Bestebirn oder Eyerbirn; die Kappesbirn; die Pfundbirn; die Serasin. — Alle diese sind auch zum Grünkochen sehr gut.

müssen sie auch sogleich in den schon erhitzten Dörrofen kommen. Sie dürfen noch weniger lange auf einander liegen, als die Aepfelstücke. Auch dürfen sie nicht knochenhart getrocknet werden, sondern müssen noch etwas zähe seyn, wodurch sie mehr Kraft und Saft behalten. Die Birnschnitzen sind wegen ihres häufigen Saftes schwerer zu trocknen und kosten viel mehr Holz, als die der Aepfel, besonders, wenn sie schon ganz mild sind. Man muß nicht zu lange damit warten, sondern sie, ehe sie weich und milde sind, zum Dörrofen befördern. — Hutzeln, oder ungeschälte ganze Birnen werden meistens nur von Sommerbirnen gemacht, welche doch bald verderben würden; es ist bey ihnen keine Zeit übrig, sie zu schälen. Sie kosten eben so viel Holz, und sind von ungleich geringerm Werth, als die geschälten Birnschnitzen. — Sieben Malter frische Birnen geben einen Malter getrocknete Schnitzen.

§. 7.

Vom Trocknen der Kirschen.

Getrocknete Kirschen, sowohl süße als saure, (nicht die hellrothen Glaskirschen, sondern die Weichseln,) sind eine vortreffliche Speise, besonders von den unten beschriebenen Arten der schwarzen Frühkirschen (welche hier auch einen starken Handelsartikel abgeben.) Sie haben, wenn man sie recht zeitig, und schwarz werden läßt, einen sehr gewürzhaften angenehmen Geschmack, auch ohne alles Gewürz gekocht. Nur wenn sie bey vielem Regen aufwachsen, sind sie nicht so gewürzreich. Die Art und Weise sie so zu trocknen, daß sie kräftig, von gutem Ansehen mit einem Firnisglanz, und viele Jahre haltbar werden, hat auch ihre nicht immer bekannten Kunstgriffe. Man streift sie so vom Baume, daß die Stiele am Baume hängen bleiben, welches zugleich dem Baume sehr zuträglich ist, weil so keine Tragknospen auf das folgende Jahr mit abgebrochen werden. Der Ofen darf anfangs nicht allzu sehr geheitzt werden, weil sonst die Kirschen auslaufen, und vielen Saft verlieren; wenn sie aber anfangen runzlich zu werden, so kann man das Feuer verstärken. Sie werden im Ofen nicht ganz getrocknet; man nimmt sie heraus, wenn sie zwar runzlich, die Runzeln aber noch rund und

nicht scharf sind, schüttet sie auf andere Horden, und trocknet sie vollends in der Sonne und an der Luft. Dadurch behalten sie ihren guten Saft, bleiben etwas weich und halten sich viele Jahre. Damit sie aber einen schönen Firnisglanz bekommen, so darf man sie ja nicht im Ofen erkalten oder das Feuer abgehen lassen, ehe man sie herausnimmt, sonst werden sie ganz blaß; wenn sie aber aus der Hitze schnell an die Luft kommen, so haben und behalten sie einen ausnehmenden Glanz. Hat man es etwa damit versehen und das Feuer abgehen lassen, so muß der Ofen aufs neue geheitzt und die gedörrten Kirschen müssen wieder eine kurze Zeit eingesetzt werden; alsdann bekommen sie wieder ihren Glanz. — Von 40 Pfund grünen Kirschen erhält man 13½ Pfund getrocknete.

§. 8.

Vom Trocknen der Pflaumen oder Zwetschen, der Prunellen, Perdrigon's, Mirabellen, Aprikosen, Renekloden und Quitten.

Unter den **Pflaumenarten** sind die Zwetschen oder Hauspflaumen (Prunus domestica) und die Mirabellen die gemeinsten, beträchtlichsten und nützlichsten zum Trocknen. — Die **Zwetschen**, welche von vielen, besonders in Sachsen, auch **Pflaumen** genannt werden, müssen von guter Art, groß und völlig reif, auch ohne wurmigte seyn. Das letztere wird dadurch verhindert, daß man sie recht reif werden läßt; wenn sie am Stiele runzlich werden, so sind sie am delikatesten zur Speise im getrockneten Zustande, sind dann auch noch einmal so leicht und geschwind zu trocknen, als die minder zeitigen. Sie fallen auch ohne Windstoß nicht leicht von den Bäumen, wie anderes Obst, wenn sie schon überzeitig sind; die angestochenen wurmigten aber bleiben nicht so lange hängen, sondern fallen sämmtlich herab. Wenn man die Frucht nicht wohl lange hängen lassen darf, so kann man sie auch ein wenig überschütteln, die herabfallenden angestochenen auflesen und dem Vieh geben. Denn es ist nicht nur äusserst eckelhaft, die krümlichten Madenexkremente zu speisen, sondern auch die Zwetschen selbst haben einen saft- und kraftlosen Geschmack; die unreifen aber kochen sich roth und sauer, wenn sie auch noch so sehr gezuckert werden. Wenn Regenwet-

r einfällt zur Zeit, wo die Zwetschen reif sind, so muß an nicht säumen, sie abzuschütteln, weil sie vom vielen egen wie die Kirschen aufplatzen, und denn gar geschwind ulen, oder abfallen. Die kleinen Zwetschen sind unansehnlich, und bestehen nach dem Trocknen fast nur aus aut und Stein; die großen von guter Art schmecken ungleich angenehmer. Die Bäume müssen daher entweder kulirt oder gepfropft, oder wenigstens durch Ausschneiung der ersten alten Zweige und Ziehung der neuen Sommerlatten zu Hauptästen veredelt werden. Alsdann vergrößert und verbessert die fleißige Düngung und Umgraung des Landes die Bäume und ihre Frucht sehr.

Das Trocknen der Zwetschen selbst wird am sten im Dörrofen bewerkstelligt. Man darf aber das euer anfangs nicht zu stark machen, damit sie weder auslaufen, noch blasig oder gar verbrannt werden. Man muß e ferner oft wenden und mit der Hand unter einander ühren. Sollen sie schön glänzend werden, so darf man e auch nicht (eben so, wie die Kirschen) im Ofen erkalten lassen, sondern sie müssen aus der Hitze an die Luft kommen, sonst werden sie bläulich und blaß. — Tausend Stücke schöne Zwetschen geben 10 Pfund getrocknete.

Außer dieser guten gesunden Speise für Gesunde und Kranke lassen sich auch die großen reifen Zwetschen zu den beliebten sogenannten Prunellen bereiten. Man läßt die Zwetschen großer und guter Art, die sich vom Steine lösen, recht reif und runzlich werden, schält sie dann entweder mit einem sehr scharfen Messer, oder, welches noch besser und schöner ist, man zieht die blaue Haut davon ab. Letzteres kann durch zwey Wege geschehen; entweder man begießt sie mit heißem Wasser, oder, welches noch besser ist, man läßt sie in einer Kammer etliche Tage auf Stroh liegen, so daß sie welk werden; alsdann lassen sie die Haut fahren. Indessen ist das alles nicht nöthig, wenn sie auf dem Baume runzlich und welk geworden sind, weil man sie dann sogleich gut schälen und die Haut von ihnen abziehen kann. Dieses Abziehen wird am bequemsten und geschwindesten verrichtet, wenn man mit einem kleinen scharfen, oben ganz abgerundeten Messerchen, oder mit einem Okulirmesser einen

seichten geringen Einschnitt in die Haut da, wo der Stiel gesessen hat, macht, um einen Anfang zur Abziehung der Haut zu haben; das abgelößte Stückchen Haut läßt man auf der Fläche der Messerklinge liegen, mit dem Daumen drückt man darauf, und setzt so das Abziehen fort. Nun wird entweder der Stein sogleich ausgedrückt, oder man läßt sie zuvor in dem Ofen etwas abwelken, und drückt dann gelinde da, wo der Stiel gestanden hat, so daß der Stein oben herausgeht. Jetzt legt man sie zusammengedrückt wieder in den Ofen. *) — Die erste Hitze des Ofens muß ganz gelinde seyn, damit die Prunellen anfangs nur abwelken, und statt der alten Haut eine neue Bedekkung bekommen. Denn obgleich sie nicht aufspringen können, weil sie keine Haut haben, so läuft doch der Saft durch die erste allzu starke Hitze aus, und das Fleisch backt auf den Horden an, so daß sie beym Wenden oder Abnehmen zerrissen werden müssen. Nach und nach kann die Hitze verstärkt werden; und wenn sie gehörig getrocknet sind, und noch etliche Tage auf einer Kammer verdünstet haben, so werden sie in Schachteln fest auf einander gelegt, oder in Schnüren eingefaßt, und zusammen hinein gepreßt.

Die Mirabellen sind eine vorzügliche beliebte Kost; die hier jährlich getrockneten (die sich oft auf tausend Zentner belaufen) werden weit und breit verschickt. Sie trocknen gut und bald. Nur muß man zuerst darauf sehen, daß man das erste Feuer nicht zu stark macht, weil sonst ihr meister und bester Saft ausfließt und verloren geht; hernach darf man sie auch nicht, wie die Kirschen, im Ofen erkalten lassen, sondern muß sie warm herausnehmen, um sie ansehnlich und glänzend zu erhalten. Kann man sie in der Sonne vollends abtrocknen lassen, so ist es besser; wenigstens dürfen sie im Ofen nicht klapperdürr werden, sondern müssen noch etwas milde seyn. Auch sollen die zum Trocknen bestimmten Mirabellen nicht allzuzeitig seyn, daher nicht geschüttelt, sondern gebrochen werden. — 250 Stück frische Mirabellen, groß und

---

*) Die delikatesten Prunellen geben die weißen Perdrigon's; diese werden bey ihrer zarten Haut nicht geschält.

klein, wie sie vom Baume kommen, wiegen 4 Pfund und geben getrocknet 1 Pfund weniger 4 Loth.

Aprikosen lassen sich auch trocknen; sie werden zur Tafel entweder mit Zucker oder Zimmet abgestoßet, oder es werden Tunken daraus gemacht. Vorzüglich geben sie in Frucht-Torten eines der besten Gefüllsel. Zum Trocknen darf man sie nicht von einander schneiden; ihr Stein wird nur von der Seite herausgedrückt; alsdann werden die Aprikosen mit den Fingern breit gepreßt, und auf Horden in den Ofen geschoben. Das Feuer muß anfangs ganz gelinde seyn. Wenn sie getrocknet sind, so werden sie, wie die Prunellen, in Schachteln aufbewahrt. Zum Trocknen bestimmte Aprikosen kann man sehr zeitig werden lassen, wo sie besser trocknen als im vollen Safte, und gleichwohl schmackhaft werden. Wenn man sie aber frisch vom Baum weg essen will, so dürfen sie nicht zu reif werden. Denn wenn sie zur höchsten Reife gekommen sind, so werden sie bald mehligt. Im besten Geschmack und Saft sind sie daher, wenn sie nicht überreif genossen oder in ihrer angefangenen Reife abgebrochen und im Hause noch etliche Tage hingelegt werden. Die völlig reifen sollen nicht bey heißer Sonne abgebrochen werden, weil sie dann matt schmecken; wenigstens muß man sie erst wieder kühl und frisch werden lassen.

Die Renekloden und weißen Perdrigon's lassen sich auch trocknen und geben dann eine Leckerspeise. Aber ihr Trocknen muß behutsam und anfangs mit einem sehr gelinden Feuer geschehen, weil sie überaus saftig sind, und sonst nichts als Haut und Kern übrig bliebe, wenn man den Saft auslaufen ließe.

Die Quitten trocknen sehr leicht. Man schält sie, schneidet sie in dünne Schnitzen, und läßt sie dann nur nicht allzu hart austrocknen. — Die getrockneten Quitten werden bekanntlich unter anderem getrocknetem Obst, besonders Zwetschen ꝛc. mitgekocht, und theilen ihm, wenn nur wenige dabey sind, einen vortrefflichen Geschmack mit.

§. 9.

Vom Aufbewahren des getrockneten Obstes, und von der Verbesserun desselben, wenn es etwas verdorben oder zu alt ist.

Alles getrocknete Obst darf nie sogleich vom Ofen weg und warm in verschlossene oder bedeckte Behältniss gethan werden, denn dadurch ziehen die Oefen an, und bil den einen Schwaden, der das Obst schimmlich und ver dorben macht; vielmehr muß es nicht nur erst erkalten sondern es ist auch allem getrockneten Obst sehr dienlich ja zu seiner dauerhaften Erhaltung unumgänglich nöthig daß es nach dem Trocknen im Ofen, 6 bis 8 Tage in ei ner trockenen luftigen Kammer frey hingeschüttet werde Alsdann trocknet und dünstet es noch gehörig aus. Wenn es gleich vollkommen gut im Ofen getrocknet ist, und man wollte die eine Hälfte, obgleich erkaltet, sogleich verschlie ßen, die andere Hälfte aber einige Tage hinschütten und frey ausdünsten lassen; so würden bey jener schon im zwey ten oder dritten Jahre die Milben sich zeigen, und letztere Hälfte im vierten Jahre noch ganz rein seyn. Ferner soll man jede Gattung Obst besonders aufbewah ren, und nicht unter einander schütten, da man sie zum Kochen für die verschiedenen Mahlzeiten besser und verhält nißmäßiger vermengen kann. Man mischt z. B. gern un ter Pflaumen oder ganz süße Birnen, die für sich allein nicht lange gut schmecken, und dem Appetit bald wider stehen, säuerliche Birnen oder, noch besser, säuerliche Ae pfel ꝛc., alsdann kann man aus der Erfahrung bald ler nen, in welcher Proportion man die Arten und Gattun gen zusammen nehmen müsse, um den süßen Obstgeschmack durch säuerliches Obst zu mindern und ihn gleichsam rech aufzuschärfen. Haben wir aber die Obstsorten nicht be sonders, sondern alle Sorten durch einander, so hängt die Vermischung nicht von unserer Willkühr ab. — Bey dem Aufbewahren des getrockneten Obstes selbst muß nicht nur dahin gesehen werden, daß es vor Staub und allerhand Verunreinigung der Katzen, der Mäuse und vor ihrem Fraß ꝛc. gesichert sey, sondern daß es auch in seiner Kraft bleibe, nicht allzu sehr austrockne, auch kei nen üblen dumpfigen Geruch anziehe. Zu dem Ende wir

am besten in Verschläge, Kisten, Fässer oder auch aus
roh geflochtene große Körbe fest eingepackt und in ei-
trockenen Kammer hingestellt.

Sollte man aber bey einem oder dem andern ein
sehen begangen haben, so daß das Obst angegangen
re, Milben und Schimmel bekommen hätte, oder von
n langer Dauer und Alter die Milben sich einnisten
llten, so muß es wieder auf eine kurze Zeit in den hei-
Ofen gethan und dadurch wieder verbessert und hal-
er gemacht werden; alsdann aber darf man es nicht
je über ein Jahr liegen lassen.

§. 10.

...ung der frischen Birnen und Zwetschen zu Muß und Syrup.

Eine fast überall bekannte Sache ist die Anwendung
...er Birnen, besonders der Sommer- und Herbstbir-
...: so wie auch der Zwetschen zur Kochung eines haltba-
... Safts und des damit vermengten Obstes, welches fast
jeder Provinz seine eigene Benennung hat. Die Sach-
...nennen es Muß, die Schwaben Gesälz, die Fran-
... Honig, die Hessen Latwerge ꝛc. Den Nutzen des-
... vermindert freylich das Holz, welches dazu erfor-
... wird, zumal wo kein eingemauerter Kessel in der Küche
...dlich ist, ohne welchen ein Drittel Holz mehr dabey
...wendet wird. Indessen ist dieser gekochte Vorrath in
...er Haushaltung, wo besonders viele Kinder, Gesinde
... Taglöhner sind, überaus nützlich; es wird dadurch
...ches Stück Butter und mancher Käse, jedoch nicht viel
...d erspart; im Sommer ist es kühlend und gesund, und
... unter die Confitüren des Landvolks gerechnet werden.

Latwerge oder Muß von Birnen ist besser und
...barer als von Zwetschen oder Pflaumen. Es ist auch
... so widerstehend süß, und erfordert nicht so viel Mühe
... Kochen, weil es bey nöthiger Vorsicht nicht braucht
...ührt zu werden. Es wird aber von guten süßen Bir-
..., oder in Ermangelung derselben von Aepfeln, frisch-
...elterter Most dazu erfordert, und zwar rechnet man auf
... Korb oder Wasserzuber voll geschälter oder geschnitz-
... Birnen 20 Maaß Most. Dieser muß zuvor, ehe man
...es Obst in den Kessel thut, etwas einkochen und abge-

schäumt werden. Sobald aber die Birnstücke hineinkommen, so muß das Feuer unter dem Kessel blos in die Mitte gerichtet, und stets so stark unterhalten werden, daß die Birnstücke beständig im Kochen und Wallen bleiben; alsdann brennen sie nicht an. Man darf aber auch mit keinem Holz oder Rührlöffel stark hinein langen, oder etwas damit umrühren. Sobald entweder dieses geschieht, oder das Feuer nachläßt, so daß die Birnstücke in der Mitte des Kessels still stehen, so setzen sie sich, und brennen an; in diesem Falle muß man sogleich anfangen zu rühren, bis der Kessel geleert wird. Kocht man aber das Muß ungerührt, und man will gleichwohl die Stücke nicht ganz darin haben (weil verrührte Latwerge ergiebiger ist im Austheilen, und bequemer auf das Brod zu streichen,) so kann man sie eine halbe Stunde zuvor, ehe sie gahr ist und der Kessel geleeret wird, umrühren. Manche thun zuletzt etwas Gewürz von gestoßenen Nägeleinköpfen, oder guten Nägelein hinein; und wer Liebhaber davon ist, und es sich leckerhaft machen will, der kann sich etwas Zitronat und Mandeln dazu hinein schneiden. Die dienlichste Birn zu diesem Muß ist die Kappesbirn, und zwar die rothe Kappesbirn (welches den wenigsten Hausmüttern bekannt ist.) Diese geben das beste Muß, und machen es weit schmackhafter und angenehmer als Apotheker-, Bestebirn, Beurre blanc und andere Sorten. Es wird auch nicht so widerlichsüß, und die Farbe ist so dunkel und so schwarz, als von Zwetschen, welches bey Sommerbirnen meistens nicht ist; letztere bilden eine gelbliche, röthliche Latwerge; sie kochen sich auch meistens blaß; die Kappesbirn aber dunkel und roth. Ueberdieß ist bey diesen Winterbirnen die Bequemlichkeit, daß man sie kochen kann, wenn man will; es kann also auch zur Herbstzeit geschehen, wenn man Aepfelmost keltert; bey Sommerbirnen aber ist kein Aufschub zu machen.

Das Zwetschen- oder Pflaumenmuß pflegen Viele mit schwarzen Hollunderbeeren zu kochen, um es recht schwarz und haltbar zu machen, auch wohl unreife welsche Nüsse mit der grünen Schaale hineinzuthun, welche dann einen Geschmack von eingemachten Nüssen bekommen. Man darf aber nicht zuviel hievon hineinthun. Gewöhnlich werden

die ausgekernten Zwetschen nur mit etwas Wasser gekocht und bereitet. Aber mit Hollundersaft wird das Zwetschenmuß nicht nur von recht dunkelschwarzer glänzender Farbe, sondern auch schmackhafter und von längerer Haltbarkeit. — Der recht reife und schwarz gewordene Hollunder wird handvollweise in einem Siebe, das über den Kessel gelegt wird, mit beyden Händen ausgedrückt, so daß Hülse und Stengel zurückbleiben. Dieser durchgelaufene Hollundersaft muß eine Stunde vorher allein gekocht, und abgeschäumt werden. Jetzt erst werden die aufgeschnittenen von Steinen befreyten Zwetschen dazu geschüttet, und 6, 7 bis 8 Stunden gekocht. Die Hauptsache ist, daß man sie nicht anbrennen lasse, und sie deswegen vom Anfang bis zu Ende beständig auf dem ganzen Boden auf- und abrühre, welches Umrühren am bequemsten mit einem Butterstößer (dem Rührstocke aus dem Butterfaß) geschehen kann. Wenn erst auf einem kleinen Flecke am Boden des Kessels etwas anbrennt, so geht das Anbrennen unaufhörlich fort, und das Umrühren wird auch schwerer. Man muß daher auch das Feuer besonders gegen das Ende des Kochens nicht allzu stark werden lassen, und hierdurch das fleißige Umrühren nicht vergeblich machen. — Je steifer das Muß gekocht wird, desto länger dauert es.

Die Steine aus den Zwetschen werfe man nicht weg. Die Kerne geben ein vortreffliches Oehl, das nicht nur sehr rein und hell, von einer schönen weißgelben Farbe ist, sondern auch einen überaus guten Geschmack hat, der dem Mandelöhl sehr nahe kommt und besonders dem grünen Salat einen gar angenehmen Geschmack mittheilt. Wegen seiner außerordentlich starken Fettigkeit kann man mit einem Löffel voll dieses Oehls so viel schmelzen, als mit zwey Löffeln voll des gewöhnlichen Baumöhls.

Will man nun davon Oehl bereiten lassen, so müssen erst die Steine aufgeschlagen und die Kerne rein gesammlet werden, welches Geschäfte auch Kinder verrichten können. Diejenigen Oehlmühlen, welche auf kleine Portionen zum Schlagen eingerichtet sind, schicken sich hierzu am besten; man muß Erkundigung einziehen, wie viel man an Kernen zum Schlagen nöthig habe. Bey den Schlagen selbst darf die gestampfte und zum Pressen fertig gemachte

Masse nicht in den Wärmofen kommen, wie bey Lein, Reps ꝛc., weil das Oehl gar leicht durch übertriebene Hitze einen ranzigen Geschmack bekommt und zum Essen untauglich wird. Wenn die Stampfen eine kurze Zeitlang gegangen sind, so daß die Zwetschenkerne gröblich zerstoßen und keine ganze Mandeln mehr darunter sind, so kann man die Masse mit Wasser zurichten, d. i. so viel Wasser hinzuthun, daß sie sich wenden, ohne daß die Stampfe durchfällt, welches man daran prüft, daß die Masse sich in den Händen wie ein steifer Teig anfühlt. Läßt man nun die Stampfen so lange gehen, bis die Masse in den Händen nicht mehr klebrig ist, so wird sie zum erstenmal gepreßt, und das Oehl in ein untergesetztes reines Gefäß aufgefangen. Auch darf man keinen Lein nehmen, wenigstens keinen Dreschlein, um die Preßtücher damit zu reinigen; Mohnöhl, Nußöhl ist besser, wenn es vorher geschlagen und gepreßt wurde. Sehr wohl thut man, wenn man Küchentücher und nicht Saamentücher gebraucht, in welche letztere nehmlich so gleich der ganze Gang hineingefaßt und gepreßt wird. Die zum erstenmal gepreßten Kuchen werden dann mit gehöriger Zurichtung zum zweytenmal in die Stampfe gebracht, und wie vorhin gelehrt, behandelt und zuletzt wieder gepreßt. — Hat man nicht hinreichend Zwetschenkerne zum Schlagen, so kann man auch Nußkerne, Kürbiskerne u. dgl. dazu nehmen.

Die Aufbewahrung desselben geschieht am besten in Töpfen von Steingut, welche dann nicht in den Keller oder in ein feuchtes Gewölbe, sondern auf den Boden in einer trockenen Kammer hingestellt werden. Man muß darauf sehen, daß sich das Muß neben den Töpfen wohl anlege, und sie einige Stunden nach dem Füllen gut rütteln. Die Töpfe müssen, wenn sie kalt sind, fest zugebunden werden; auch ist es sehr gut, wenn man die Töpfe mit braun gebratener Butter zuschmelzt. Gebraucht man irdene Töpfe dazu, so müssen sie innen verglaset seyn, sonst dringt der Saft durch die Töpfe, zumal wenn sie noch nicht gebraucht sind.

Viele gemeine Leute kratzen gern den Kessel aus, um das Hängenbleibende des Mußes zu essen. Allein wegen der Schädlichkeit des Kupfers darf man dieß nie ge-

statten. Am allerwenigsten aber darf man es im Kessel erkalten oder wohl gar über Nacht stehen lassen; alsdann zieht sich erst recht das Giftige hinein, vornehmlich da man keine große verzinnte Kessel hat, und auch das Zinn nicht lange darin sich halten würde. So lange aber etwas darin gekocht wird, das nicht aus Säuren besteht, auch bald und noch warm wieder heraus kommt, so erzeugt sich kein Grünspan.

Bey Gelegenheit des Mußkochens kann man auch zugleich zur Ersparung des Holzes für den Tisch einen wohlfeilen Syrup von Birnmost kochen, welcher nicht nur sehr dienlich ist, Senf damit anzumachen (wozu vorzüglich zu Syrup gekochter süßer Most von Borsdörfer- oder Renettenäpfeln sehr gut ist,) sondern auch allerhand Speisen damit zu süßen, wodurch manches Pfund Zucker erspart werden kann. — Da bey dem Latwergekochen 10 bis 12 ja 15 Stunden lang (wenigstens bey einem starken Kessel) ein Feuer unterhalten wird, so stellt man bey dem Zugloche des eingemauerten Kessels, woraus eine sehr starke Hitze dringt, oder auch, wenn der Raum es gestattet, unter dem Kessel, einen großen Topf mit gutem Birnmost, läßt ihn immer mitkochen, schäumt ihn anfangs ab, gießt auch wohl nach, und wenn der Most in dem Topfe stark eingekocht ist, so füllt man den Saft in einen kleinern Topf. Erkaltet füllt man ihn in Bouteillen und hebt ihn zum Gebrauch auf.

Es läßt sich aber auch von Birnen ein vortrefflicher Syrup und Saft bereiten, den man statt des Zuckers gebrauchen kann, ohne zuvor die Birnen keltern zu müssen. Wenn die Birnen nach erlangter gehöriger Reife abgebrochen sind, und noch einige Zeit auf Stroh gelegen haben, um völlig auszureifen und mürbe zu werden, so schneidet man sie auf, nimmt das Kernhaus heraus, schneidet die faulen Stellen sorgfältig aus, und läßt sie in einem gesäuberten Troge, worin man dem Vieh Futter zu stoßen pflegt, zerstampfen und so klein zerhacken, daß die Stücke die Größe von Haselnüssen erhalten. Hierauf werden sie in einem Kessel gekocht. Damit sie aber nicht anbrennen, so gießt man bey dem ersten Kessel, den man kocht, 1 oder 2 Eimer voll Wasser nach dem Verhältniß des Kessels auf die zerstoßenen Birnstücke, und läßt sie so

lange kochen, bis sich die Stückchen zwischen den Fingern zerdrücken lassen, worauf man sie in einer dazu eingerichteten Presse auspreßt. Beym Pressen muß der Sack öfters umgewendet und aufs neue gepreßt werden. Kocht man dann mehrere Kessel voll, so wird ein Theil von dem ausgepreßten Safte statt des Wassers dazu genommen. Hat man nun so vielen Saft, als man im Kessel kochen kann, oder auch noch etliche Zuber voll zum Nachfüllen (denn zu viel soll man auf einmahl nicht pressen, weil der Saft länger als 12 Stunden nicht stehen darf, zumal nicht in der Wärme, weil er sich sonst auf Gährung, und dann auf Säure neigt); so wird der Kessel aufs neue wieder ausgescheuert und der Saft gekocht. Man giebt ein starkes, aber doch nicht jagendes Feuer, und sucht es immer in solcher Stärke zu erhalten, daß der Birnsaft immer gelinde fortkochen kann. Den Schaum nimmt man immer mit dem Schaumlöffel weg, und thut ihn zu den übergebliebenen Trestern von den ausgepreßten Birnstücken. Je länger er sich nun halten soll, desto stärker muß er einkochen, und desto dicker werden. Was man davon bald verbraucht, kann man früher herausnehmen, und das übrige stärker einkochen lassen. Gegen das Ende der Arbeit muß man das Feuer vermindern. Um aber zu wissen, wenn der Saft genug gekocht sey, muß man von Zeit zu Zeit einen Teller voll nehmen, und ihn erkalten lassen, ihn dann mit einem Löffel aus einiger Höhe herunter fallen lassen, so daß man sehen kann, ob er sich zieht. Ist dieses, so ist er fertig. — Es werden von 4 Theilen Saft 3 Theile eingekocht seyn und also 36 Maaß Saft 9 Maaß Syrup geben.

Man füllt ihn in steinerne oder gläserne Gefäße, und bindet ihn, wenn er kalt geworden ist, mit Papier zu. Irdene Töpfe, unverglaste, taugen nicht; er schlägt sich darin durch und verzehrt sich. — Mit diesem Syrup kann in einer Haushaltung sehr viel Zucker gespart werden; er süßet noch besser, als Zucker, und verursacht gar keinen unangenehmen Geschmack. Er dient zu allerhand Speisen, wozu man Zucker gebraucht, zu allen möglichen Brühen, wozu man gewöhnlich Zucker nimmt, zu Weinsuppen, Biersuppen, Kaltschalen, Weinkremmen, zum Einmachen der Obstarten, zu Backwerk rc.

Das Ueberbleibsel von den gekochten und ausgepreßten Birnstückchen taugt sehr gut zum Essigbereiten, wenn man es entweder zu faulem Obst in ein Faß wirft, und mit denselben zu seiner Zeit auspreßt, wie hernach gezeigt werden soll; oder wenn man es besonders zu Essig bereiten will, so stellt man das Gefäß, worin man es geschüttet, an einen warmen Ort, gießt nach Verhältniß Wasser darauf und läßt es 6 Wochen oder so lange man will, darüber stehen, preßt es dann aus, und wenn es sich gehellt hat, so füllt man es in das Essigfaß.

§. 11.

Von Benutzung des verschiedenen Obstes zum Branntweinbrennen.

Die meisten Obstarten lassen sich auch zum **Branntweinbrennen** nützlich anwenden, vornehmlich **Aepfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen.** Man muß dabey nur manche Umstände berücksichtigen, z. B. Preis des Holzes rc. Es giebt auch Gegenden, wo manches Obst bey dem geringen Grade von Zeitigung, die es da erlangt, sich besser zum Branntweinbrennen als zu anderem Gebrauch schickt, so daß diese Benutzungsart die einträglichste ist, besonders bey hohen Getreidepreisen, und wenn die Waldungen in solchen Gegenden gut sind.

§. 12.

Vom Branntweinbrennen aus Aepfeln und Birnen.

Weil in den meisten Gegenden das Obst gegen das Getreide verhältnißmäßig zu theuer ist, und dann bey der Anwendung zum Branntweinbrennen nicht den erwünschten Vortheil gewährt, so ist auch die Art und Weise **aus Aepfeln und Birnen Branntewein zu brennen** nicht sehr bekannt.

Die Hauptsache dabey ist nun die Kunst dieses Obst gehörig in **Gährung** zu setzen. Man stößt oder mahlt nämlich die Aepfel und Birnen zu einem Brey, vermischt denselben mit Getreideschrot, rührt ihn beym Einmöschen recht wohl durch einander, und läßt alles durch beygebrachte Hefen auf die gewöhnliche Weise zur Gährung bringen, (wovon jedoch in folgendem §. mehr geredet wird.)

Der daraus erhaltene Branntwein hat einen guten

lange kochen, bis sich die Stückchen zwischen den Fingern zerdrücken lassen, worauf man sie in einer dazu eingerichteten Presse auspreßt. Beym Pressen muß der Sack öfters umgewendet und aufs neue gepreßt werden. Kocht man dann mehrere Kessel voll, so wird ein Theil von dem ausgepreßten Safte statt des Wassers dazu genommen. Hat man nun so vielen Saft, als man im Kessel kochen kann, oder auch noch etliche Zuber voll zum Nachfüllen (denn zu viel soll man auf einmahl nicht pressen, weil der Saft länger als 12 Stunden nicht stehen darf, zumal nicht in der Wärme, weil er sich sonst auf Gährung, und dann auf Säure neigt); so wird der Kessel aufs neue wieder ausgescheuert und der Saft gekocht. Man giebt ein starkes, aber doch nicht jagendes Feuer, und sucht es immer in solcher Stärke zu erhalten, daß der Birnsaft immer gelinde fortkochen kann. Den Schaum nimmt man immer mit dem Schaumlöffel weg, und thut ihn zu den übergebliebenen Trestern von den ausgepreßten Birnstücken. Je länger er sich nun halten soll, desto stärker muß er einkochen, und desto dicker werden. Was man davon bald verbraucht, kann man früher herausnehmen, und das übrige stärker einkochen lassen. Gegen das Ende der Arbeit muß man das Feuer vermindern. Um aber zu wissen, wenn der Saft genug gekocht sey, muß man von Zeit zu Zeit einen Teller voll nehmen, und ihn erkalten lassen, ihn dann mit einem Löffel aus einiger Höhe herunter fallen lassen, so daß man sehen kann, ob er sich zieht. Ist dieses, so ist er fertig. — Es werden von 4 Theilen Saft 3 Theile eingekocht seyn und also 36 Maaß Saft 9 Maaß Syrup geben.

Man füllt ihn in steinerne oder gläserne Gefäße, und bindet ihn, wenn er kalt geworden ist, mit Papier zu. Irdene Töpfe, unverglaste, taugen nicht; er schlägt sich darin durch und verzehrt sich. — Mit diesem Syrup kann in einer Haushaltung sehr viel Zucker gespart werden; er süßet noch besser, als Zucker, und verursacht gar keinen unangenehmen Geschmack. Er dient zu allerhand Speisen, wozu man Zucker gebraucht, zu allen möglichen Brühen, wozu man gewöhnlich Zucker nimmt, zu Weinsuppen, Biersuppen, Kaltschalen, Weinkremmen, zum Einmachen der Obstarten, zu Backwerk ꝛc.

Das Ueberbleibsel von den gekochten und ausgepreßten Birnstückchen taugt sehr gut zum Essigbereiten, wenn man es entweder zu faulem Obst in ein Faß wirft, und mit demselben zu seiner Zeit auspreßt, wie hernach gezeigt werden soll; oder wenn man es besonders zu Essig bereiten will, so stellt man das Gefäß, worin man es geschüttet, an einen warmen Ort, gießt nach Verhältniß Wasser darauf und läßt es 6 Wochen oder so lange man will, darüber stehen, preßt es dann aus, und wenn es sich gehellt hat, so füllt man es in das Essigfaß.

§. 11.

Von Benutzung des verschiedenen Obstes zum Branntweinbrennen.

Die meisten Obstarten lassen sich auch zum Branntweinbrennen nützlich anwenden, vornehmlich Aepfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen. Man muß dabey nur manche Umstände berücksichtigen, z. B. Preis des Holzes ꝛc. Es giebt auch Gegenden, wo manches Obst bey dem geringen Grade von Zeitigung, die es da erlangt, sich besser zum Branntweinbrennen als zu anderem Gebrauch schickt, so daß diese Benutzungsart die einträglichste ist, besonders bey hohen Getreidepreisen, und wenn die Waldungen in solchen Gegenden gut sind.

§. 12.

Vom Branntweinbrennen aus Aepfeln und Birnen.

Weil in den meisten Gegenden das Obst gegen das Getreide verhältnißmäßig zu theuer ist, und dann bey der Anwendung zum Branntweinbrennen nicht den erwünschten Vortheil gewährt, so ist auch die Art und Weise aus Aepfeln und Birnen Branntewein zu brennen nicht sehr bekannt.

Die Hauptsache dabey ist nun die Kunst dieses Obst gehörig in Gährung zu setzen. Man stößt oder mahlt nämlich die Aepfel und Birnen zu einem Brey, vermischt denselben mit Getreideschrot, rührt ihn beym Einmöschen recht wohl durch einander, und läßt alles durch beygebrachte Hefen auf die gewöhnliche Weise zur Gährung bringen, (wovon jedoch in folgendem §. mehr geredet wird.)

Der daraus erhaltene Branntwein hat einen guten

weinartigen Geschmack. Die Quantität des Branntweins richtet sich nach der Güte des Obstes, und der Menge des dazu genommenen Schrotes. Je stärkern und geistreichern Wein das Obst giebt, desto mehr und besseren Branntwein wird auch davon erhalten.

§. 13.

Von Anwendung der Zwetschen und anderer blauen Pflaumen zum Branntweinbrennen.

Die Zwetschen und andere blaue Pflaumen, besonders die Damaszenerpflaumen, sind wegen ihrer Süßigkeit und des darin liegenden brennbaren Geistes zum Branntweinbrennen überaus dienlich. Sie sind besser dazu, wenn sie noch frisch, als wenn sie überzeitig und runzlich sind. Da man sie aber nicht alle sogleich vom Baume wegbrennen kann, so dürfen sie nicht lange auf Haufen liegen bleiben, worauf sie sonst vor der Zeit gähren, sich erhitzen und faulen, sondern sie müssen sogleich, wenn sie vom Baume abgeschüttelt sind, in Fässer eingeschlagen werden. Hat man viele Pflaumen und ein großes Faß mit einem Thürchen, so wird es, wenn es voll ist, mit dem Thürchen verschlossen. Bey andern Fässern wird der Boden ausgeschlagen, gefüllt, und wieder fest zugemacht. Die Pflaumen werden aber nicht eingedrückt, sondern nur so eingefüllt, wie sie von selbst zusammen fallen.

Auf diese Art eingefüllt, vor der Luft verwahrt, und in Keller gelegt, halten sie sich Jahr und Tag zum Brennen, und so kann man dieses Geschäft nach Gemächlichkeit verrichten. Will man aber die Pflaumen sogleich zum Branntweinbrennen gebrauchen, so werden sie sofort gemahlen oder gestoßen, in das Gährfaß geschüttet, fest zugedeckt und an einen warmen Ort zur Gährung hingestellt, wo sie in 10 bis 14 Tagen, je nachdem sie mehr oder weniger warm stehen, reif und zum Brennen fertig sind.

Die gehörig vollendete Gährung hat, wie bey anderen Materialien zum Branntweinbrennen den säuerlich-geistigen Geruch zum Hauptkennzeichen. Ist man mit der Gährung anderer zum Branntweinbrennen dienlicher Früchte bekannt, so wird man gar bald durch den Geruch entscheiden können, welches der rechte Grad der vollendeten geisti-

n Gährung auch bey dieser Obstfrucht sey; hierein muß
e Erfahrung die beste Lehrmeisterin seyn.

Sobald die Zwetschen oder Pflaumen ihren gehöri-
n Grad von geistiger Gährung erreicht haben, so wer-
n sie zum Raubrennen in die Blase oder in den
ranntweinkessel gebracht. In demselben werden sie an-
nglich umgerührt, damit sie nicht anbrennen, und zur
chten Zeit wird der Helm oder Hut aufgesetzt. Der Kes-
l muß, wie sich von selbst versteht, eine Queerhand hoch
er bleiben, und das Feuer muß anfangs stark gemacht
erden, damit sie ins Kochen kommen; wenn aber der Kes-
l im Gange ist, so wird das Feuer gemildert und gehö-
g regiert.

Das Läutern des Zwetschenbranntweins hat die-
lben bekannten Regeln, wie bey Frucht- und anderem
ranntwein. Der rauhe Lauter oder Lutter wird in ein
uberes Gefäß gethan, und wenn er zum Abziehen kommt,
ird der Kessel wohl gereinigt. Das Feuer wird bis zum
ieden stark gehalten, und wenn es läuft, schnell gedämpft,
r Ofen gut zugemacht, die Zuglöcher verlegt und so fort
s Feuer sorgfältig regiert, damit der Geist nicht zum
chaden wegdünste.

Ein Faß von einem würtembergischen Eimer, oder
esige 2 Ohm (160 Maaß, das Maaß zu 4 Pfunden)
on frischen Zwetschen gefüllt, giebt 18 Maaß Brannt-
ein, der sehr gut und stärker als rheinischer Branntwein
, wenn das Geschäft mit Achtsamkeit und Fleiß verrich-
t wird.

Die Treber, oder die im Raukessel zurückgebliebe-
n und ausgebrannten Zwetschen oder Pflaumen sind, ab-
kühlt, zum Futter für die Schweine gut zu benutzen.

§. 14.

on Anwendung der Kirschen zum Branntweinbrennen oder vom so-genannten Kirschengeist.

Zu diesem Produkt werden gewöhnlich die geringsten
ßen Kirschen angewendet, nämlich die kleinen Wald-
rschen, rothe oder schwarze. Die schwarzen geben den
eisten und besten, überhaupt aber die Kirschen einen sehr
arken und angenehmen Geist, der wie Arrack benutzt wer-

ihn würden wir bey dem reichen Segen manches Jahres nicht wissen, wo wir mit den vielen Aepfeln hin sollten.

Um die Aepfel zur Kelter klein zu machen, wendet man entweder daß Stoßen in einem Troge mit hölzernen Stössern, oder einem Mahltrog an, der eine Zirkelkrümmung hat, und worin ein dünner Mühlstein hin und hergetrieben wird, der die Aepfel zermalmt. Dabey geht immer eine Person mit hin und her, und schiebt mit einem Holze die Aepfelstücke unter den Stein. Beyde Arten zu knirschen haben aber ihre Fehler. Erstere, wo man die Aepfel in einem Troge zerstößt, ist überaus mühsam und unreinlich. Man braucht viele Leute, wenn es nicht gar zu lange Zeit erfordern soll, bis eine Kelter voll gestoßen ist; es ermüdet die Arme sehr; der Wein spritzt allenthalben heraus; und wenn man nicht treue Arbeiter hat oder beständig nachsieht, so werden grobe Stücke gemacht, die im Keltern den Saft nicht hergeben können; manches aber wird allzuklein verstoßen, welches viel Trübes und vielen Abgang beym Wein verursacht. Das Knirschen und Zermalmen im Mahltroge mit dem Steine geht zwar leichter und geschwinder; es verdient aber doch noch weniger Beyfall. Der gröste Fehler dabey ist, daß die Aepfel allzu sehr zermalmt und zu klein gemacht werden, wodurch viel Trübes und viel Abgang im Weine entsteht. Außerdem erfordert dieses Geschäft auch zu viele Leute; es ist folglich kostspieliger, auch wegen des leichten Ueberschießen des Steins sehr gefährlich. Ferner hat diese Zurüstung einen ziemlichen Raum nöthig, der nicht allenthalben bey den Keltern sich findet. Auch an den wenigsten Orten kann sie bequem aufgestellt werden. Ich habe mir daher eine eigene Aepfelmühle zurichten lassen, welche ich von großem Nutzen befunden habe, und die allgemein gebraucht zu werden verdient. Man findet sie zwar zum Theil schon in meinem Traktat: „Vom Weinbau und Bierbrauen 1800" unter dem Namen einer Traubenmühle; sie ist aber daselbst mit hölzernen Walzen und mit einem Schwungrad beschrieben, das mittelst eines Trillings und zweyer Kammräder beide Walzen treibt und von einer Person in Bewegung gesetzt werden kann. Ich habe aber diese ziemlich theure Einrichtung, wobey es auch leicht etwas zu repari-

giebt, einfacher eingerichtet. Bey meiner neuen Ein-
tung treiben zwey Personen mit mäßiger Gewalt die
den steinernen Walzen, zwischen welche die Aepfel mit-
t eines daraufstehenden Trichters aus einem Korbe ein-
schüttet werden. Unten fällt das zermalmte Obst sogleich
eine Bütte, welche, wenn sie voll ist, bald auf die Kel-
ausgeleert werden kann, da man die Aepfelmühle zu
selben, wenn nur etwas Raum dabey ist, leicht zu stel-
vermag.

Diese Mühle hat den herrlichen Vortheil, daß alles
ich rein gemahlen und zwar nur gequetscht und zerdrückt
rd wird, jedoch so, daß aller Saft von der Kelter aus-
preßt werden kann, was sie nur bey gestoßenen oder im
ahltroge geknirschten Aepfeln auszupressen im Stande ist.
d zwar so läuft es von der Kelter hell ab, weil nichts
rmalmtes oder Breyigtes dabey ist; deswegen führt auch
r Wein so wenig Trübes bey sich, daß man an 10 bis 12
hmen wohl 1 Ohm gewinnt gegen solche Fässer, worin
pfelwein liegt, dessen Aepfel im Mahltroge geknirscht
urden. — Ueberdieß geht es mit dem Mahlen der Ae-
el viel fertiger und leichter als mit obigen beyden Arten
r, indem zwey Personen in einer Stunde mehr mahlen,
s sie in anderthalb Stunden stoßen, und von 6 Maltern
epfeln sich nicht so ermüden, als wenn sie nur zwey Mal-
r stoßen. *)

§. 2.

Wie die Aepfel vor dem Keltern zu behandeln sind.

Daß die Aepfel sogleich vom Baum weg gemahlen
d gekeltert, mehr Most geben, und zwar $^1/_5$ mehr Most,

*) Der Mechanikus Emerich Wollenschläger in Frankfurt am Main hat diese Aepfelmühlen noch sehr verbessert. Unter dem Rumpfe oder Trichter befindet sich erst eine Welle mit Fingern oder Messern, welche die Aepfel in grobe Stücke zerschneiden, ehe die beyden steinernen Walzen sie zum Zerquetschen aufnehmen. Die Welle, welche man mittelst einer Kurbel dreht, hat ein Schwungrad. In und um Frankfurt werden diese Wollenschlägerschen Aepfelmühlen seit ein Paar Jahren sehr häufig gebraucht. Der Preis einer solchen mit starker Eisen- und Messingarbeit ist 161 Gulden rhein.

als etwas milde gewordene, braucht kaum gesagt zu wer den. Sie liefern auch süßern folglich stärkern Most un geben wohlschmeckendern und bessern Wein, der höher vo Farbe und auch dauerhafter ist. Bey einer großen Meng Obst ist es aber selten möglich, die Aepfel ganz frisch weg zukeltern. Man schüttet sie daher rathsam auf einen Gras boden unter freyem Himmel, nachdem vorher etwas Stro hingebreitet worden war, wobey sie wegen Thau und Re gen saftiger bleiben, und nicht so sehr faulen, auch keine so üblen Geschmack anziehen, als in geschlossener Luft. Di faulen und halbfaulen oder faulangestoßenen legt man sorg fältig zurück, weil sie zwar auch noch sehr nützlich anzuwen den sind, (wie hernach gezeigt wird) aber zum Wein nich taugen; sie vermindern seinen Geschmack, seine Stärke un Haltbarkeit.

Bey **Kernäpfeln** (worunter solche Aepfel verstan den werden, die auf Bäumen gewachsen, welche aus Ker nen gezogen und nicht gepfropft worden sind, oder so z sagen halb wilde Aepfel) ist es unumgänglich erforderlich, daß sie etliche Wochen auf einem freyen Orte im Garte in Haufen liegen, wodurch ihr Saft reifer und besser wird und seine Rauhigkeit verliert. Je härter, unreifer un saurer überhaupt die Aepfel sind, desto länger müssen sie au Haufen liegen bleiben; je reifer und mürber sie vom Baum geschüttelt werden, desto kürzere Zeit müssen sie auf Haufe liegen. — Den meisten und besten Cyder machen die Eng länder aus Kernäpfeln.

Wer vorzüglich für seine Haushaltung viel keltern wil kann die Aepfel sortenweis schütten und zu Wein machen um Fässer von verschiedener Güte zu bekommen. **Bors dörfer** geben bekanntlich den besten Wein. Auf diese fo gen die Hochzeitäpfel, und dann die Renetten.

Es kommt bekanntlich, um guten Wein zu erhalten auch viel auf gute Fässer an, welche rein sind, und eine guten Geruch haben. Bierfässer werden nur im äußerste Nothfalle genommen, oder wenn der Aepfelwein nur zu E sig bereitet werden soll. Wer ein besonderes gutes Faß Ae pfelwein machen will, der nehme ein weingrünes Faß, wo rin recht guter Traubenwein gelegen hat. Wenn gu Weinhefen darin sind, so ist es desto besser. — Je größe

die Fässer sind, die man füllen kann, desto besser und stärker wird der Wein, wie dies auch bey andern Weinen, bey Bier rc. der Fall ist.

Bisweilen giebt es ein so gesegnetes Obstjahr, daß man, wie bey großen Weinjahren, um Fässer in großer Verlegenheit ist, daß diese sehr theuer und oft nicht zu bekommen sind, zumal wenn auch gerade der Weinstock gut gerieth. Bey einem solchen Jahre sahe ich zu meiner Verwunderung die Oehltonnen, von Handelsleuten gekauft, mit bestem Erfolge zu Aepfelwein benutzen. Diesen Oehltonnen wird der Boden ausgeschlagen, dann werden sie mit Stroh ausgebrannt, aber so stark, daß das Holz einen Messerrücken dick kohligt wird; darauf werden sie gehörig gesäubert und ausgeputzt. Nicht nur der Wein war im Frühjahr trefflich, ohne den mindesten schlimmen Geschmack, sondern auch das Oehl, welches durch das Ausbrennen daraus erhalten und zu Wagenschmier angewendet wurde, bezahlte sämmtliche Fässer.

Viele wissen aus wenigen Aepfeln vielen Wein zu machen, indem sie das liebe Wasser mit dazu benützen. Wenn die Kelter abgedrückt und geschnitten worden ist, so werfen sie die Trestern in ein ausgeschlagenes Faß, schütten Wasser darüber und lassen es 24 Stunden lang anziehen (wenn es länger steht, so neigt es sich zur Säure). Alsdann werden diese Trestern wieder gekeltert, welches freilich etwas weinartigen Most giebt; aber Wasser wird doch kein Wein, und ihn für lautern Wein zu verkaufen oder auszuschenken, ist sündlich. Sind aber die Aepfel milde gewesen, und haben sich nicht gut ausgedrückt, so giebt es doch noch einen recht guten Haustrank für das Gesinde, oder für arbeitende Landleute; denn das Wasser zieht allen zurückgebliebenen Saft aus. — Man rechnet gewöhnlich zu 2 Ohm Wein (die Ohm zu 80 Maß) 7 Malter Aepfel.

§. 3.

Von der Gährung des Aepfelweins.

Die Gährung ist überhaupt eine sehr sonderbare Erscheinung in der Natur; sie besteht eigentlich in einer Aenderung der Grundmischung der Theilchen des Kör-

pers, womit eine innerliche Bewegung der Theilche
knüpft ist, manche auch luftförmig werden und davo
gen. Sie äußert sich durch aufsteigende Luftblase
durch einen entweichenden Dunst, der dem Geruch
pfindlich und durchdringend ist. Luft und Wärm
welche in der Grundmischung einer solchen, der Gä
fähigen Materie, reichlich vorhanden sind, kann m
die Triebfedern und Ursachen ansehen, wovon die
Bewegung herrührt; nach und nach entwickeln sich
elastischen Stoffe und verschaffen sich durch die Flü
nach und nach ihren Ausgang.

Das Obst hat in seiner Zusammensetzung w
dere Gewächse (nur jedes in verschiedenem Verhältn
Mischung) öhligte, harzigte, zuckrigte, erdigte und wä
Theile, nebst einer Menge elastischer Luft. Das O
und Harzigte verhindert das Ausbreiten dieser einge
senen Luft; so lange sie in der Hülse oder Schale der
eingeschlossen bleibt, ist sie unwirksam, wofern sie nic
äußerliche Ursache in Bewegung setzt. Wenn aber der
ausgedrückt wird, und die Theile näher mit einande
mischt werden, so äußern sich Wirkungen und Aen
gen an den Säften, die in dem ersten ruhigen Zu
nicht erfolgt wären. Diese Aenderungen aber sind
schieden nach der Beschaffenheit und Mischung der ü
Theile. Sind z. B. die wässerigten, erdigten und z
ten Theile, und zwar eines im Verhältniß gegen da
dere, nicht in allzu großer Menge in dem Gewächs
in dem Moste, sind jene Theile nicht grob, sonder
til, so kann auch durch die Gährung im Fasse ein
besserer Wein aus dem Moste werden.

Die vorhin erwähnten Bestandtheile des Most
gen in den reifen Aepfeln gleich bey der süßen Ausp
unordentlich unter einander; einer ist oft in den ande
eingeschlossen, daß man sein Daseyn nicht merkt, un
er auch bey unveränderter Lage seine sonst eigenthü
Kraft und Wirkung nicht äußern kann. Wenn man
noch so viele Aepfel ißt, oder vielen süßen und noch
gohrnen Aepfelmost trinkt, so wird man dadurch nic
rauscht, obgleich alle die Theile darin sind, die unte
dern Umständen, oder in einer andern Lage, den Kop

nehmen könnten. Weil aber die subtilen flüchtigen Stoffe in den öhligten Theilen eingeschlossen, und gleichsam von denselben umwickelt sind, so empfindet sie weder unsere Zunge sehr merklich, noch kann ihre geistige Kraft und Wirkung sich äußern oder ausbreiten. Allein durch die Gährung oder innerliche Bewegung aller dieser Theile unter einander werden sie aufgeschlossen und aufgelößt; sie vertheilen sich unter einander in gehörige Lage und Ordnung zu einem Weingetränk; einige gröbere Theile werden abgesondert und geben die Hefen, andere werden durch diese Befreyung von gröbern Theilen schärfer und geistiger, feiner und wirksamer; einige der flüchtigsten verfliegen, woraus der feine und schädliche Dunst die fixe Luft, das kohlensaure Gas, entsteht, das (wenn es häufig ist, wie in großen Weinkellern) Lichter auslöscht, Menschen und Thiere erstickt.

Den Anfang der Gährung macht der Druck der Luft, die auf die in den Zwischenräumchen des Mosts eingeschlossenen elastischen Lufttheilchen wirkt, eindringt, und dem Most Sauerstoff abgiebt. Sobald sich der Most setzt, so steigen eine Menge Luftbläschen auf, hängen sich an die Seiten des Fasses, vermehren und vergrößern sich, bis sie endlich die ganze Oberfläche des Mostes bedecken. Diese Losreißung eines Theils der elastischen Luft des kohlensauren Gases von dem Moste ist also der Anfang der Gährung, und durch diese Bewegung, die immer zunimmt, wird auch die innere Wärme vermehrt, wodurch sich die eingeschlossene fixe Luft verdünnt und durchs Aufsteigen zur Oberfläche immer mehr Blasen verursacht. Zugleich werden durch diese innerliche Bewegung die öhlichten, zuckrigten, erdigten und wässerigten Theile im Moste an einander getrieben, aufgelößt, vertheilt und endlich nach und nach mit einander auch fester verbunden, so daß die Theile ihre gehörige Lage einnehmen. Hierdurch muß auch die ganze Mischung dieser Flüssigkeit ihren Geschmack ändern, die fette Süßigkeit ablegen, die geistigen Theile mit ihren Kräften und Wirkungen hervorlocken, auch heller, dauerhafter und gesünder, also ein Getränke werden, das wir Wein nennen, der erwärmen, stärken und auch wohl berauschen kann.

Was die Gährung des Aepfelmostes betrifft,

so hat dieselbe eben die Vorsichtsregeln nöthig, als die Gährung des Traubenmostes. Wie diese muß sie den Wein ganz durchdringen und allgemein seyn, wie diese darf sie nicht unvollkommen seyn, muß schnell und zu gleicher Zeit geschehen, d. i. groß, stark und mächtig seyn; ja je geringer oder säurer der Most ist, desto feuriger muß die Gährung seyn. Man hat sie möglichst zu befördern und wohl gar manchmal zu erzwingen. Bey dem Aepfelwein hat man hauptsächlich folgende zwey Regeln zu beobachten: man muß 1) seine Gährung befördern; 2) sie ordentlich leiten und sein geistiges Wesen um so weniger entfliehen lassen, da es in viel geringerem Maaße da ist, als beym Traubenwein.

Die größten Chemiker behaupten, und die Erfahrung bestätigt es, daß je größer die Hitze ist, desto stärker und ausgebreiteter die Gährung. Das vornehmste, leichteste und beste Mittel, die Gährung hervorzubringen und zu befördern, ist, daß man eine verhältnißmäßige Quantität Most heiß macht und zu dem übrigen, der gähren soll, in das Faß schüttet. Am nöthigsten ist diese wohlthuende und auch die Säure vermindernde Gährungsbeförderung bey nassen Jahren, so wie bey Obst, das in seiner noch nicht völligen Reife hat eingethan werden müssen. Die gewärmten Kessel sind das triftigste Mittel, die schlechten Weine zu verbessern und zu einem Werth zu erheben. Die Menge des Kesselmosts richtet sich nach der mehr oder mindern Güte des Obstes und nachdem der Jahrgang mehr oder weniger regenhaft war. Man kann dann wohl den vierten Theil des Mostes warm machen.

Man kann dem Weine nicht mehr Leid anthun, als wenn man das Geistigste und Flüchtigste desselben ausdünsten läßt, welches geschieht theils durch Vernachläßigung des Zudeckens oder des allzu großen leeren Raums, theils durch langsame Gährung. Ist man genöthigt die gemahlenen oder geknirschten Trestern stehen zu lassen, ohne sie sogleich keltern zu können, und zwar so lange, daß die Masse unterdessen in Gährung kommt, (das ohne Noth nie geschehen soll,) so suche man die Verfliegung und Zerstreuung der sich entbindenden geistigen Theile dadurch zu verhüten, daß man 1) keine größere Kufen oder ausgeschlagene Fässer nehme,

ls sie gemahlenes Obst fassen, damit oben kein oder nur
in kleiner leerer Raum ist, damit sie vielmehr voll bis an
en Deckel seyen; 2) daß man solche Gefäße sorgfältig zu-
ecke und verschließe.

Dieses ist denn auch unumgänglich nöthig, wenn der
Most im Fasse anfängt zu gähren. Da die Hitze in einer
esto größern Menge ausdünstet, je weniger sie Widerstand
ndet, und da sie doch zur Vervollkommnung der Gährung
öchst nöthig ist, so erhellt von selbst, daß man sie aufhal-
en muß. Das einzige Mittel aber sie aufzuhalten, und
er Entfliehung des Geistigen zu wehren, welches sich be-
onders vor dem Ende der Gährung gewaltig heraufdrängt,
das man aber nicht mit dem erstickenden Dunst, der sehr
veit davon verschieden ist, verwechseln darf) ist, daß man
as Gefäß, worin der Wein bereitet wird, wohl zudecke
nd das Faß spünde.

Die Gährung ist überhaupt desto vollkomme-
ner, je größer das angefüllte Faß, je dicker das
Holz des Fasses, je zeitiger das Obst, je glei-
cher und übereinstimmender der Grad seiner Reife
st, und je geschwinder die Kelterung selbst vollzo-
gen wurde.

Will man einen lange süßbleibenden Ae-
pfelwein bereiten, so muß man zuerst das Faß nach
der im Folgenden (§. 7.) beschriebenen Weise mit warm-
gemachtem rheinischen Branntwein ausschwenken und zu-
richten, alsdann den Aepfelmost von der Kelter weg im
Kessel abkochen und in das zubereitete Faß füllen und wohl
verspünden. Je stärker man den Aepfelmost kocht, und je
mehr man ihn einkochen läßt, desto länger bleibt er süß.
Geht er endlich in Gährung, so bekommt der Wein eine
dunkelgelbe Farbe, und eine ganz unerwartete Stärke. Wer
sich daher ein starkes und treffliches Glas Obstwein berei-
ten will, der merke sich dieses simple Kunststück, und nehme
dazu Renettenäpfel oder Borsdörfer, zumal wenn sie etwas
gelegen und verdünstet haben. Der Wein wird an den
Rheinwein gränzen.

§. 4.

Mittel bey der Gährung des Aepfelweins zu seiner Stärke, Geschmack und seiner Farbe.

Ist der Most, besonders von zarten, gepfro
pfeln gepreßt, so läßt man ihn am besten un
gähren, wo nämlich das Faß nicht ganz voll
der Spunt etwas aufgedrückt, und so lange er gä
aufgefüllt wird. Er wird stärker und behält meh
Theile. Beym Uebergähren wird er etwas fri

Läßt man den Wein über sich gähren, s
man sich dabey folgender Verfahrungsart, wenn
Wein recht lauter bekommen, und auch viel We
ren will, der außerdem durch das beständige Auff
loren geht, zum Spuntloch herausdringt und zum
unter in den Keller läuft. Man mache auf dem g
Fasse um das Spuntloch herum von Latt oder
eine hohle Einfassung, so groß wie ein Hutkopf
Höhe und Weite, und verschmiere es fest auf de
des Fasses. Diese fette Erde läßt nichts durchlauf
kann den Aufsatz halb voll Wein füllen. Alles,
der Wein beym Gähren ausstößt, aller Unrath, Bro
geht durch den Spunt in diesen Aufsatz und blei
dem Spunte auf den Dauben des Fasses liegen, so
es von Zeit zu Zeit ganz bequem wegnehmen k
Wein setzt sich jetzt immer geläutert durch den
das Faß. — Solche Formen von Trichtern kann
Jahr zu Jahr aufheben, und bey fernerem Geb
unten mit frischer Latterde aufschmieren. Sie h
beständig.

Will man dem Aepfelwein seinen Obstgesch
men, so hat man dazu ein gutes und schönes Mit
läßt ihn nämlich über getrocknete Hollunde
vergähren, und wirft davon etliche Händevoll

---

*) Um keine Brocken in das Faß zu bekommen, so lass
den Trichter ein Körbchen von Weiden flechten nach
und der innern Weite des Trichters, und stelle es b
len in den Trichter; so bleiben alle Brocken darin
kommen nicht in das Faß.

fange des Gährens in das Faß. Der Geschmack wird ganz und gar nicht widrig dadurch.

Will man dem Obstwein eine schöne gelbe Farbe verschaffen, so läßt man ihn über zerstoßene oder zu Pulver zerriebene Angelikawurzeln vergähren, und wirft davon auch hinzu. Weißer Zucker dient auch zum Schönen und Färben des Aepfelweins; allein wenn man viel davon nimmt, so verursacht es zu viele Kosten. Eine andere Färbung geschieht mit geröstetem Waitzen, der dem Wein eine recht hohe Farbe giebt. Man nimmt mehr oder weniger Waitzen, je nachdem man die Farbe haben will. Er giebt zugleich dem Wein eine Stärke. — Man hat außerdem verschiedene Blumen, womit man dem Cyder in wenigen Tagen eine schöne Farbe geben kann, wenn sie in einem Läppchen Tuch durch das Spuntloch hineingehängt werden. Aber die Leute halten sie theils geheim, theils wissen sie solche nicht zu benennen und außer der Blüthezeit so kenntlich zu machen, daß man die richtige Probe damit anstellen könnte.

§. 5.

Vom Auffüllen und Abziehen des Aepfelweins nach dem Gähren.

Ist die Gährung des Aepfelweins vorüber, so müssen die Fässer im Keller einen Monat hindurch beständig aufgefüllt werden, damit die Fässer immer voll sind, weil sonst die Luft darüber faul wird, wovon der Wein einen schalen üblen Geschmack und Geruch annimmt, Schimmel und Kahn entsteht. — Der Spunt muß auch fest eingeschlagen werden.

Was das Abziehen des Aepfelweins oder das Abzapfen in andere Fässer nach der Gährung betrifft, so ist es bey unserer gewöhnlichen Sorte Aepfelwein nicht rathsam. Die Engländer zapfen zwar ihren Cyder ein-, zwey- und mehrmale ab und verlegen ihn in frische Fässer. Ja sie schütten ihn meistens sogleich von der Kelter in eine Bütte oder in einen Bottig, lassen ihn einen Tag stehen, und sobald er dann weiße Blasen zu werfen anfängt, so zapfen sie ihn durch einen Hahn oder nur durch das Zapfloch etwa drey, vier Zoll über dem Boden ab, damit der Satz zurückbleibe, und thun ihn in die Fässer. Was aber

das letztere betrifft, so geschieht es, weil die Engländer ihre Aepfel sammt den Kernen zu einem Brey vermahlen, weswegen es auch ausserordentlich viel Trübes giebt. Was aber ihr Abziehen des Aepfelweins in andere Fässer betrifft, so ist es ihnen dienlich, weil sie aus Kernäpfeln von wildem Obst, welches mehr feste Theile und mehr Stärke hat, als das meiste gepfropfte, ihren Cyder bereiten; dieser wird nun durch das wiederholte Abziehen von der grössern Quantität Hefe, die durch das Zerreiben der Schalen und Stiele viele Herbigkeit besitzt, minder rauh und in wenigen Tagen hell. Allein unser Cyder, der gewöhnlich aus vermischten gepfropften Aepfeln besteht, wovon viele einen schwachen Wein geben, der nicht so viele feste Theile hat, um sich allein zu halten, und überhaupt in unserem Klima weicher und milder ist, kann das Abziehen nicht vertragen; er hält sich nicht so lange, wird schaal oder neigt sich auf Essigsäure. Als Ausnahme findet das Abziehen bey unserm Cyder statt, wenn entweder der Wein aus Kernäpfeln gepreßt ist, oder wenn man eine Sorte Aepfel dazu genommen hat, von welcher man versichert ist, daß sie einen starken Wein giebt.

Je nachdem nun die Stärke des Aepfelweins ist, so hält er sich 3, 4 bis 7 Jahre; allein im ersten Jahre ist er immer am besten.

§. 6.

Verschiedene gute Mittel den Geruch und Geschmack des Aepfelweins zu verbessern rc.

Will man **Fässer zubereiten**, worin der Aepfelwein einen guten und für ihn passenden Geschmack anziehen soll, so ist das Aufbrennen derselben mit folgenden Schwefelschnitten überaus dienlich: Man nimmt 8 Loth Schwefel, 2 Loth gebrannten Alaun, und 4 Loth Weinhefenbranntwein, läßt es zusammen in einem irdenen Gefäße über glühenden Kohlen schmelzen und zerfließen. Darin werden Lappen von neuer grober Leinwand getaucht, und sogleich, wenn sie herausgezogen werden, mit einem Pulver von Muskatenblumen, oder Nüssen, Gewürznägelein und Koriander bestreuet. Mit diesen Schwefelschnitten werden die Fässer unmittelbar zuerst aufgebrannt, be-

vor der Aepfelwein hineingethan wird. Man kann aber auch Fässer, die nicht ganz voll sind, damit aufbrennen.

Hat man neue Fässer gebrauchen müssen, deren Holz dem Wein einen üblen Geschmack beybringt, oder hat er sonst einen üblen Geruch bekommen, so dient entweder das Aufbrennen mit den so eben angezeigten Schwefelschnitten, oder man hängt Säckchen mit Gewürz, z. B. mit Zimmet, Meltenwurzel, Zitwer, Nägelein, Muskaten, von jedem ein wenig, in den Wein; oder man streuet von einem feinen Pulver in den Wein, das aus 4 Loth Matiz, 4 Loth Ingwer und einem halben Pfund Meltenwurzel zusammengesetzt ist; oder man muß den Aepfelwein abziehen auf ein Faß, worin man Weinhefen gethan hat. Das Abziehen überhaupt ist das beste Mittel, einem Aepfelwein zu helfen, wenn er von einem bösen schimmlichen Fasse einen üblen Geruch angenommen. Man steche ihn auf ein gutes Faß ab, worin die Hefen von anderem unverdorbenen Aepfelwein gelegen hat, und lasse ihn etwa 6 Wochen liegen. Hat er dann seinen üblen Geschmack nicht gänzlich verloren, so steche man ihn zum zweytenmal auf gute Hefen in ein drittes Faß; alsdann wird er ungemein verbessert seyn, und oft seinen ersten üblen Geschmack ganz verloren haben.

Das Abziehen auf Weinhefen ist das bewährteste Mittel, wenn der Wein schaal wird, und seine geistigen Theile stark verloren hat; dadurch bekommt er neue Kräfte. Ist es aber mit dem Aepfelwein im Schwachwerden sehr weit gekommen, daß er mehr Stärkung nöthig hat, so thut man in ein stark eingebranntes Faß zu den Weinhefen getrocknete Rosinen, Zucker, wohlriechende Gewürze und Sägespähne von Föhrenholz, und zieht den schwachen Aepfelwein darüber ab. Dadurch wird er gestärkt; die Spähne des Föhrenholzes dienen noch dazu, daß durch den darin befindlichen Terpentin, die geistigen Theile nicht wieder verfliegen.

Will aber der Aepfelwein sauer werden, so nimmt man zwey Pfund Waitzen auf 1 Ohm (80 Maaß) Wein, siedet ihn so lange in klarem Wasser, bis man ihn zwischen den Fingern zerdrücken kann. Wenn er nun abgekühlt ist, so wird er in einem Säckchen in das Faß gethan.

Indessen helfen diese und ähnliche Mittel nicht auf lange Zeit; wenn man sie gebraucht hat, so muß der Wein getrunken, oder zum Ausschenken fortgeschafft werden.

§. 7.

Durch Vermischung und einige natürliche Zusätze einen recht guten Aepfelwein zu machen.

Beym **Obstwein** kommt viel darauf an, daß man die **gehörige Mischung** lernt. Wie ein geschickter Weinhändler seine Weine lieblicher oder stärker zu machen weiß durch Vermischung eines Weins von diesem Berge oder dieser Gegend mit einem von einem andern Gewächs; eben so muß es auch der kluge Aepfelhändler mit seinem Obstwein machen, welches er mit gutem Gewissen so gut thun kann, wie der Liebhaber des Aepfelweins mit seinem Tranke. Das Geheimniß bestehet aber darin, daß man z. B. bey dem Weine **von zarten leichtern** mit lockerem Fleisch versehenen Aepfeln, ⅓ oder ¼ **Birnwein** mischt. Am besten und vorzüglichsten hierzu dienen **wilde Birnen** großer Art, welche hart, herbe und ungenießbar für Menschen und Thiere sind. Solche Aepfelweine sind weit lieblicher, zarter und besser, als die von lauter Aepfeln, ohne daß sie dabey von ihrer Stärke merklich verlieren sollten. Es beweist sich schon durch die Erfahrung, daß viele Aepfelsorten die Beymischung etwas Wassers (— freilich nicht so, wie viele Wirthe zu taufen pflegen —) nicht nur vertragen können, sondern auch oft etwas Wasser erfordern, wenn sie angenehm, und früher trinkbar werden sollen. Auch befördert die Beymischung des genannten Birnweins die Trinkbarkeit und folglich den frühern Verkauf eines solchen Aepfelweins.

Eben diese zuträgliche Mischung findet auch bey dem **Birnweine** statt. Wird dieser von süßen, zarten, sehr saftigen zahmen Birnen gemacht, wie z. B. von Weißbartsbirnen, Bestebirnen oder Eyerbirnen und anderen zarten Birnen, zumal Sommerbirnen, so müssen sie nothwendig eine Mischung zum dritten oder vierten Theil, (je nachdem die Birnen süßer, zarter und weicher sind,) von solchem Aepfelsaft bekommen, der aus wilden, herben und sauren **Holzäpfeln** gepreßt wird. Daß beym Birnwein durch

eine solche Vermischung eine grosse und vortheilhafte Veränderung und Verbesserung hervorgebracht wird, ist leicht zu begreifen; denn hier theilt der wilde Apfel der zarten süßen Birn seinen raschen Geist mit, verbessert seine Fehler und ersetzt seine Mängel; dort bey dem Aepfelcyder mildert der Birnsaft jenes Härte und bringt seine Gährung zu schnellerer Reife.

Einen ganz vorzüglichen Aepfelwein liefern die Speierlinge, wenn man 3 Theile Aepfel und 1 Theil Speierling, oder 2 Theile Speierling und 3 Theile Aepfel zusammenkeltert. Dieser Aepfelwein wird an Farbe und Klarheit dem Rheinweine gleich; übrigens auch gut und stark. Wer Mispeln in Menge zieht, kann damit auch die vortrefflichsten Proben zur Verbesserung der Obstweine machen; sie werden ihre Dienste wie die Speierlinge thun. Einen treflichen zugleich den Magen stärkenden Aepfelwein zu machen, bediene man sich der Schleen, welche dem Weine einen gewürzhaften, angenehmen Geschmack geben, Stärke verursachen, ihn gesund, mehr süß als herbe machen, und ihn überhaupt zur Verwunderung verbessern. Man kann die Schleen auf zweyerley Art dabey anwenden. Frische mit den Kernen auf der Aepfelmühle zerknirschte Schleen thut man in das Faß zum Wein, wenn derselbe noch im Gähren ist. Ich nehme ohngefähr 1 Simmern Schleen zu 1 Ohm, welches einen ganz ausnehmend guten rothen Wein liefert. Man kann auch die Schleen, wenn sie mit den Kernen vermahlen sind, trocknen oder dörren und zwar mit dem Safte, der hineintrocknen muß, entweder in einem Obstdörrofen oder in einem Backofen. Diese thue ich auch beym Gähren des Weins in das Faß, nachdem die Brocken so klein zerbrochen sind, daß sie in das Spuntloch fallen können. Sie machen den Wein feuriger als die frischen Schleen, etwas hoch von Farbe und, wenn man viele nimmt, ein wenig schillernd, übrigens aber von ausnehmender Güte. — Beide Weine halten der Sache Unkundige für halben Traubenwein, zumal wenn sie auf weingrüne Fässer gelegt worden waren.

Mit ungezweifelt gutem Erfolg könnten gleiche Versuche, wie mit den Schleen, mit den Brombeeren (Ru-

des Rubentum,) die so häufig an den Hecken, Rainen und Waldungen rc. wachsen, gemacht werden. Die Weinhändler gebrauchen sie ohnehin vielfältig, um dem Weine eine schöne rothe Farbe, und den Geschmack des Asmanshäuser rothen Rheinweins beyzubringen.

Man kann ferner einen starken und guten Aepfelwein machen, wenn man unter 1 Ohm Wein eine halbe Maaß rheinischen Branntwein gießt. Dies darf aber nicht eher geschehen, als bis der Wein hell ist. Er giebt ihm Stärke und einen sehr angenehmen Geschmack, der die Quelle und Ursache nicht leicht verräth. — Ein unschuldiges Mittel, woraus immer ein Geheimniß gemacht wird. Obgleich nun wohl der Branntwein den Stoff enthält, einen Wein geistiger zu machen, so giebt er doch, in einer beträchtlichen Menge in den Wein gethan, demselben einen unangenehmen Geruch, eine Schärfe und einen brandigen Geschmack. Indessen kann er durch gewisse Zubereitung z. B. der Fässer, sehr gute Dienste leisten. Ist z. B. ein nasser Sommer gewesen, wo das Obst, so wie die Frucht des Weinstocks weniger geistreich ist, als bey heißen Sommern, oder ist das Obst nicht vollkommen reif geworden, oder ist es an sich von wässeriger Art, so nehme man zu einem ohmigen oder anderthalbohmigen Fasse eine halbe Maaß rheinischen oder Hefenbranntwein, mache ihn in heißer Asche oder über Kohlen warm, damit der Weingeist etwas ausdünste, (welches in diesem Fall mehr nützlich als schädlich ist), nehme ihn sorgfältig vom Feuer und schütte die Hälfte davon sogleich ins Faß, verspünde es gut, und schüttele es so lange, bis der Weingeist seine Kraft darin verbreitet hat und völlig eingezogen ist. Nach 24 Stunden wiederhole man es mit der andern Hälfte, nachdem sie warm gemacht ist, und dann fülle man nach 12 oder 15 Stunden den Wein hinein. Man kann aber auch also verfahren: Man nehme Traubentrester, wovon die Kämme ausgelesen sind, oder in Ermangelung derselben getrocknete Aepfelschnitzen, zu 1 Ohm Wein 4 Maaß, thue sie in einen Krug, der damit voll wird, schütte darüber ½ Maaß rheinischen Branntwein, und lasse es stehen, bis er fast alle angetrunken ist. Damit nun das Geistige davon abgelößt, die Mischung durchdringender und fähiger zur Vereinigung

de, so setzt man den Krug, den man vorher stark schüt-
e, in einem Teige von Leimen auf warme Asche und läßt
ohngefähr 12 Stunden darin stehen; hernach nimmt
n ihn vom Feuer, und thut alles zusammen warm in den
in. Ist er sehr schlecht, so macht man die Portion
ker.

Noch läßt sich ein besonders guter Aepfel-
in auf folgende Art bereiten: Wenn das Faß
ausgeputzt und wohl ausgebrüht worden ist, so nimmt
n 1 Maaß guten Traubenwein, zerstößt 1 Loth Ge-
rznägelein, und läßt diese, in ein Läppchen Tuch gebun-
, darin kochen, schüttet den kochenden Wein in das Faß,
schwenkt es damit wohl aus, läßt ihn aber darin und
t dann den gekelterten Aepfelmost dazu. Zu seiner Gäh-
g nimmt man auf 1 Ohm Most (80 Maaß) 4 Pfund
e Rosinen (Zibeben), reinigt sie ordentlich von allen
len ꝛc., zerstößt sie auf irgend eine Art, und thut sie in
Faß, so daß sie mit dem Weine gähren. Soll sich aber
Obstwein länger halten, so thut man wohl, wenn man
Kerne aus den Rosinen ausliefet, weil dieselben mit
Zeit etwas Säure verursachen.

Eine sonderbare Erfahrung hat man auch hier mit
frornen Aepfeln gemacht; man hat gefunden, daß sie
leich und im Frost weggekeltert den treflichsten Wein ge-
, der an Klarheit, Stärke und Süßigkeit alle übertrifft,
sich bis auf den letzten Tropfen süß und gut erhält.
r geben sie halb so vielen Saft als ungefrorne Aepfel.
dessen ist diese Erfahrung sehr schätzbar, da man bey
serordenlich fruchtbaren Obstjahren die Aepfel vor dem
st oft nicht alle unterzubringen weiß, da nicht bekannt
wie die verfrornen Aepfel sonst zu benutzen sind, und
sie nach dem Aufthauen in Fäulniß gehen; man müßte
denn zu Essig widmen.

§. 8.

Vom Birnwein, besonders von der Champagnerbirn.

Birnwein ist gewöhnlich (den von einigen Arten
interbirnen ausgenommen,) in Ansehung der Stärke
Güte so weit vom Aepfelwein entfernt, als dieser vom
aubenwein, zumal von Sommer- und Herbstbirnen. Der

Wein aus Birnen nähert sich mehr den süßen Weinen, und findet seine meisten Liebhaber in Frankreich. Er wird daher auch meistens nur zu Essig bereitet, wozu er sich bald neigt; oder er wird im ersten Jahre von dem Landmanne in der Haushaltung weggetrunken. — Die meisten Birnen geben bekanntlich mehr Most als die Aepfel. Man darf sie aber nicht milde werden lassen, besonders, weil sie dann schlimm zu keltern sind und wegen ihres feinen markigen Wesens übersteigen. Die **Weißbartsbirnen** sind unter den Herbstbirnen vorzügliche Weinbirnen; sie geben ausserordentlich vielen Most, so wie auch die Bäume selbst ausserordentlich fruchtbar sind. — Birnwein und Aepfelwein verträgt sich gut mit einander; jener wird durch diesen verbessert, so wie der Wein von sauren Aepfeln durch den Birnwein, wie im vorhergehenden §. näher gezeigt worden ist.

Eine Ausnahme vom Birnweine, der meistens geringe ist, macht jene an sich rauhe und schlechte Birn, die kein Schwein fressen mag, und welche ich unten mit dem Namen der **Champagnerweinbirne** belegt habe. Sie verdient allgemein angepflanzt zu werden; ihr Wein findet bey Liebhabern süßer Weine einen großen Vorzug vor dem besten Aepfelweine. Diese schlechte Birn liefert einen zur Verwunderung treflichen Wein, der auf Bouteillen gelegt, so viel fixe Luft enthält, daß er wie ächter Champagnerwein mussirt, und fast zur Bouteille herausspringt, wenn der Pfropfen schnell ausgezogen wird. Er pikirt und steigt stark in die Nase, ist zuckersüß und hält sich etliche Jahre in seiner Süssigkeit, zumal in Bouteillen, welche er, besonders im Sommer, auch im besten Keller, häufig zersprengt, wenn sie sehr voll gemacht werden. Die Farbe ist blaß; ich habe ihn zu schönen noch nicht probirt. — Er erfordert keine andere Bereitung als die gewöhnliche; nur muß ½ oder ¼ Aepfelwein dazu gekeltert werden.

§. 9.

Eine kalte Schöne für den Wein.

Zu 1 Ohm-Wein wird 1 Loth senegallisches Gummi gerechnet; dieses wird fein gepulvert und durch ein Haarsieb oder durch Leinwand geschlagen. Wenn das Faß voll

ist, so zieht man etliche Maaß heraus, schüttet das Gummi auf den Wein in das Faß, rührt sanft, so daß sich das Pulver nur ausbreite, schließt den Spunt fest, läßt alles 14 Tage ruhig liegen, und füllt dann das Faß wieder voll.

Drittes Kapitel.

Vom Obstessig.

§. 1.

Vom Obstessig überhaupt.

Der Obstessig ist ein großer Nahrungszweig des hiesigen Orts und war es noch mehr, ehe die auf einander gefolgten schlechten Weinjahre einfielen, wo in den großen Essigsiedereyen der unreife Traubenwein sämmtlich zu Essig gemacht wurde. Wegen des geringen Preises dieses schlechten Weinessigs bekam der Obstessighandel einen Stoß. Vorher wurden von diesem Produkte in einem Jahre oft gegen 1000 Ohm hier ausgeführt. Man kommt auch in wenige Stuben, wo nicht ein oder etliche große Essigfässer liegen, deren eins 6, 8 und bisweilen 12 bis 16 Ohm hält. Außer dem Handel ist bekanntlich guter Essig eine unentbehrliche und vortrefliche Sache in jeder Haushaltung. Wie mancher Kreuzer wird erspart, wenn man sich seinen eigenen Essig gut zu bereiten weiß?

Es dauert hier über Jahr und Tag, ohne Zug- oder Mutterfaß, den Obstwein in Essig zu verwandeln. *) Hin-

---

*) In einem versiegelten Druckzettel fand ich unlängst: Kunst auf eine leichte Art und mit wenigen Kosten in kurzer Zeit, einen den Weinessig übertreffenden Essig zu bereiten, Nimm, heißt es, zehn Maas Wasser und eine Maas Branntwein, ein Pfund Zucker oder andert-

gegen in den Weinessigsiedereyen, deren Verfahrungsart mir ziemlich bekannt ist, wird das Geschäft in ein Paar Wochen vollendet. Da aber der Aepfelwein das Sieden nicht, wie der Traubenwein, aushalten kann, um den Weingeist geschwind wegzutreiben, so erfordert es Proben, bey welchen meine Umstände noch nicht erlaubt haben, manche Ohm Wein darüber aufzuopfern, obgleich ich auch hierbey schon, wie in vielen andern ökonomischen und landwirthschaftlichen Stücken, manches Lehrgeld gegeben und fürs gemeine Beste Schaden gelitten habe, um meine Leser mit keinen ungeprüften Vorschlägen aufzuhalten, oder wohl gar manche zu mißlichen und schädlichen Proben zu verleiten, wie leider manche Schriftsteller schon gethan haben. Indessen sollen Landleute und Oekonomen aus dem Folgenden hinreichend vernehmen, wie sie ihr Obst unter andern auch zu einem recht guten Essig anwenden und selbst aus dem abgängigen faulen Obst, das so häufig auf die Gasse oder auf die Dungstätte geworfen wird, den allerbesten Essig mit leichter Mühe verfertigen können.

§. 2.

Aepfelweinessig zu machen.

Die hiesige Verfahrungsart, Aepfelweinessig zu machen (der hier recht zu Hause ist, und von manchen auswärtigen Händlern für Weinessig verkauft wird,) ist ganz Natur, ungekünstelt; er wird durch keine Ingredienz der Gesundheit nachtheilig gemacht, wie sonst bey vielem, sogar bey Weinessig, der Fall ist. Wer noch mit keinem Zug- oder Mutterfasse versehen ist, läßt den Aepfelwein so lange

---

halb Pfund Honig, ein viertel Pfund Kristall-Weinstein, wie ein Gänse-Ey groß Rocken-Sauerteig. Der Sauerteig und Zucker oder Honig wird erst in Wasser aufgelößt, dann der Weinstein gestoßen, und nebst dem Brannwein hinzugethan und tüchtig durcheinander gerührt, bis es schäumt; darauf in das Faß gethan und 6 Wochen an einem warmen Orte stehen gelassen. Ueber das Faß wird ein Tuch gedeckt.

Ist der Essig sauer, so kann man 5 bis 6 Bouteillen herauszapfen, und wieder so viel Wasser hinzuschütten. — Dieses kann mehrmale wiederholt werden.

in seinem Fasse bis er ganz hell ist. Alsdann wird er abgezapft, warm gemacht, aber nicht kochend, und in ein großes oder mittelmäßiges Faß gethan, welches in der Wohnstube oder sonst in einer Kammer oder in einem Behältnisse liegt, welches im Winter warm gehalten werden kann. Denn die Wärme ist das Grundmittel, die Essiggährung zu befördern. An dem Fasse bleibt das Spuntloch offen; es wird nur, um den Staub abzuhalten, luftig bedeckt, entweder mit einem Lappen Leder oder mit einem flachen Stein u. dgl.; aber nicht mit Eisen, Bley, Zinn oder sonstigem Metall. Zugleich muß das Essigfaß vorn an dem Boden zu oberst ein Loch haben, etwa eines Daumens dick, auch so weit von der Gurgel entfernt, wie der untere Zwickel. Ist das Faß groß, so bekommt es an dem hintern Boden auch ein Loch. Die Löcher bleiben beständig offen, damit immer ein Luftzug durch sie und das Spuntloch unterhalten werde. Kann man Essigmutter bekommen, (die aber selten zu haben ist) so befördert diese das Säuren sehr, außerdem aber muß die Wärme alles thun. Das geht nun freilich langsam; ist aber einmal das Faß sauer, so kann man damit alle 5 bis 6 Wochen Essig machen und dann hat man das Zug- und Mutterfaß. Hält dasselbe z. B. 6 Ohm, so werden 2 Ohm abgezapft, und entweder verkauft oder in ein kleineres Essigfaß gelegt. In das Mutterfaß aber werden wieder 2 Ohm Wein geschüttet, welcher, wenn er vorher warm gemacht wurde, desto schneller Essig wird. In 4, 5 Wochen kann man wieder etliche Ohm abzapfen. Hat man aber mehr Wein hinein gethan, so dauert es um so länger. Und so wird fortgefahren, je nachdem ein Landwirth sich mehr oder weniger auf den Essighandel legt.

Wenn man ein neuangelegtes Essigfaß bald in Zug bringen, d. h. den Wein schneller säuren und zu Essig machen will, so muß der Wein, ehe man ihn in das Essigfaß schüttet, erst in einem Kessel warm gemacht werden, oder nach Verhältniß der Menge wenigstens etliche Kessel voll. Durch ein solches Erwärmen wird nicht nur der Weingeist früher abgetrieben, so daß die Säure erfolgen kann, sondern die Wärme, die das Essigfaß dadurch erhält, befördert dann auch die Säurung nicht wenig.

Bey diesem Warmmachen des Weins aber darf der g
rige Grad nicht überschritten werden. Je stärker
Wein ist, desto heißer darf er werden; aber zum wi
chen Sud darf es bey dem Aepfelwein nie komm
und Birnwein muß nach Verhältniß noch weniger
werden. Ist nun das Faß gehörig weit mit dem war
Wein angefüllet, etwa zu Dreyviertel oder zu Zweyd
tel, so wird sowohl der Spunt oben zugemacht, als
vorn das Zugloch verstopft; erst in etlichen Tagen w
es wieder geöffnet.

Will man das Essigmachen beschleunigen, so kann
Wärmen nach Verlauf einiger Wochen etlichemal wie
holt werden; dabey hat man jedoch nicht nöthig, den säm
lichen Wein aus dem Essigfasse abzuzapfen und zu wärm
sondern nur nach Verhältniß der Größe des Essigfasses
nen, zwey oder drey Kessel voll, oder den dritten, vier
oder fünften Theil des Essigs, worauf denn das Faß w
der etliche Tage verschlossen gehalten wird.

Essig, der schon eine ziemliche Säure hat, wird n
mehr aufgewärmt; soll aber ein im Zuge befindliches
sigfaß mit Wein aufgefüllt werden, nachdem von dem sc
zu gehöriger Säure gelangten Essig ein oder zwey Dri
abgezapft worden waren, so ist es sehr nöthig, den W
zu erwärmen und warm einzuschütten.

Man kann indessen auch ein halbes Jahr früher z
erstern sauren Essig gelangen, wenn der gekelterte W
nicht in die Fässer in Keller gelegt und als Aepfelwein
handelt, sondern von der Kelter weg in aufgeschlagene F
ser geschüttet wird. Der ausgeschlagene Faßboden w
darauf gelegt, oder das Faß wird, mit einem Tuche üb
deckt, und sobald der Most in Gährung geräth, so w
täglich mit einem Schaumlöffel der Schaum und alles, w
er über sich stößt, weggethan bis er ganz ruhig ist, u
nicht mehr auswirft. Alsdann wird er auch etwas be
Dadurch ist nun der meiste Weingeist verdunstet, welc
weggehen muß, wenn die Essiggährung sich einfinden s
Aber dieser Zeitpunkt muß in Acht genommen werden; m
darf nicht allzu lange warten, den vergohrnen Wein in d
Essigfaß zu bringen, weil sonst, hauptsächlich wenn d
Wein viele Luft hat, auch der Essiggeist weggeht. Es ka

dann keine ächte Säurung erfolgen, sondern die Fäulnißgährung fängt an.

Die Gährung ist zwar an sich einfach; sie hat aber verschiedene Grade, zu welchen sie in gewissen Perioden fortschreitet, und ist entweder eine geistige, welche die Weingährung heißt, oder eine saure, welche Essiggährung genannt wird, oder eine faule Gährung. Nicht alle Körper sind geschickt, diese drey Grade der Gährung durchzugehen. Körper, welche keinen brennbaren Geist und keine Säure, sondern nur einen Ueberfluß an schleimigter Materie besitzen (wie z. B. das Blut, Fleisch ꝛc.), können weder in die geistige noch saure Gährung gebracht werden, sondern gehen bey einer veranlaßten innern Bewegung gerades Weges in die Fäulniß über. Wenn sich aber in der Grundmischung eines Körpers ein brennbarer Geist befindet, wie z. B. in dem Obst, so wird dieser durch die Gährung von den übrigen mitverbundenen Theilen entwickelt (wie vorhin gezeigt worden ist.) Der erste vollendete Grad der Gährung mit solchen Körpern wird nun die geistige Gährung, oder die Weingährung genannt, weil alles, was Wein werden soll, nur diesen Grad der Gährung haben muß, auch die sich äussernden geistigen Dünste meistens einen weinartigen Geruch haben. Weil aber in allen diesen Körpern außer dem brennbaren Geiste noch eine sauersalzigschleimigte Mischung befindlich ist, die bey dem ersten Grade der Gährung noch nicht aufgeschlossen wird; so geht nach der geendigten ersten Periode in eben derselben Mischung eine anderweit fortschreitende Scheidung vor sich, ohne weiter aufsteigende Luftbläschen und ohne merkliche Bewegung in der Flüssigkeit, aber mit Bemerkung eines ausweichenden flüchtigen elastischen Dunstes, wobey eigentlich aus der erwähnten salzigschleimigten Mischung die darin befindliche Säure entwickelt wird. Diese Periode wird die saure Gährung, die Essiggährung genannt. Bey derselben entweicht der brennbare Geist in die Luft. Wenn man daher auch noch so viel des stärksten Essings trinken würde, so würde man davon doch nie berauscht werden. Es muß also der Weingeist jedesmal erst verrauchen, wenn eine Flüssigkeit Essig werden soll. Wenn aber schon die Säure entwickelt worden ist,

so bleibt immer noch eine gröbere schleimigte Mischung übrig, die durch die beyden ersteren Grade noch nicht angegriffen wurde. Wird nun der stets fortschreitenden auflösenden Wirkung durch Entziehung der freyen Luft oder durch andere Mittel nicht Einhalt gethan, so geht endlich auch in derselben Mischung die letzte Scheidung vor sich, also eigentlich eine gänzliche Zerstörung der noch übriggebliebenen unter allen am haltbarsten gewesenen Mischung ist. Diese letzte Periode bildet die faule Gährung, die Fäulniß; sie ist mit einem unangenehmen Geruch begleitet. Hierdurch wird nun der ganze Zusammenhang der Körper getrennet, das in denselben eingeschlossene flüchtige Alkali entwickelt und endlich der ganze Körper in Erde und Asche verwandelt. — Diese drey Grade von Gährung folgen bey den dazu fähigen Körpern immer ordentlich auf einander; durch eine ungeschickte Veranstaltung und Uebertreibung kann ein oder der andere Grad verunglücken.

§. 3.

Essig von Birnwein und wildem Obst.

Birnweinessig wird eben so behandelt, wie der Aepfelweinessig. Allein gelassen hat er die Kraft und den Nachdruck nicht, wie der von Aepfeln; aber meistens wird beyderley Wein zusammen gethan; sie vertragen sich vollkommen mit einander, da Apfel- und Birnbaum Ein Geschlecht ist. Man hüte sich aber ja, den zu Essig bestimmten Obstwein mit Traubenwein von unreifen Trauben zu vermengen; beyde verderben mit einander. Zwar lassen sie sich anfangs gut an; wenn aber der Hauptgrad der Gährung zu Essig da ist, so fallen sie ab und verderben. — Man kann zwar in ein Zugfaß mit saurem Essig von 6 Ohm, ein bis zwey Ohm von solchem schlechten Traubenwein füllen, wovon es verschlungen und zum Säuren überwältige wird. Wenn man aber zu oft damit kommt, so thut es kein gut; und in die Länge hält sich dann das Mutterfaß nicht, sondern fällt ab. Nun verdirbt der Essig und das Faß ist kaum mehr zurecht zu bringen.

Essig von Holzäpfeln, so wie auch von wilden Birnen wird sehr scharf und ausserordentlich sauer. Solcher Essig steht aber gutgemachtem Essig von gutem Obst

weit nach. Der zarte gute Geschmack des letztern unterscheidet ihn nicht blos von dem des wilden Obstes, sondern auch seine Farbe, da der von wildem Obst blaß ist, auch die Probe nicht so hält, und im Gebrauch lange nicht so haltbar ist. — Selbst Weinessig von unreifem Traubenwein, in Essigsiederenen bereitet, wird von gutem Aepfelweinessig übertroffen, welcher viel zarter und gesunder ist, als jener. Ein auf natürliche ungekünstelte Art gut zubereiteter Obstweinessig von guten Aepfeln hält die Probe im Kochen so gut wie der beste Weinessig; er dient zum Einmachen der Gurken und anderer Sachen, zum Kochen des Himbeersafts u. dgl. Auch behält der gute Aepfelweinessig seine Säure und Güte über 30 Jahre auf dem Lager. Der unvermischte Birnweinessig hat diese Vorzüge nicht. Er wird zwar gut zu Salaten und zu kaltem Gebrauch; aber er hält die Probe nicht im Kochen, und ist auch nicht haltbar auf dem Lager.

§. 4.

Den schönsten und besten Essig von faulem Obst zu machen.

Es ist unstreitig eins der schönsten ökonomischen Stücke, von einer Sache noch bedeutenden Nutzen zu ziehen, die man lange als ganz unnütz, verdorben und unbrauchbar weggeworfen hatte. Hierher gehört denn auch die Anwendung des ganz verfaulten Obstes zu einem guten Essig. Ohne selbstgemachte Probe werden Wenige es glauben, daß das faule Obst, Aepfel und Birnen, nicht nur einen sehr guten, sondern auch sogar einen vorzüglichern Essig geben, als von frischem gesundem gekeltertem Obst, und zwar in größerer Menge als eine gleiche Malterzahl Aepfel, und in weit kürzerer Zeit. Man wird das alles bey eigener angestellter Probe vollkommen gegründet finden, und zwar so auffallend, daß die meisten ihr Obst, welches sie zum Essigmachen besonders bestimmen, lieber werden faulen lassen, als frisch und gut keltern.

Es sind wenige Haushaltungen, wo nicht etwas Obst über Winter gehalten wird. Dabey giebt es immer von Zeit zu Zeit einigen Abgang an faulem und anstößigem. Man sammle dieses den ganzen Winter über, werfe alles zusammen in ein aufgeschlagenes Faß, daß nicht rinnt, und

stelle es im Keller zu seiner Aepfelhorde (denn ausserhalb desselben könnte es leicht im Winter zusammenfrieren, welches der Masse zu Essig äußerst nachtheilig wäre.) Man kann auch alle Schalen und den übrigen Abgang von Obst, das gekocht, geschnitzt oder sonst verbraucht wird, dazu werfen, wenn man nicht über Winter Schweine hält; im Frühjahr aber, oder wenn es der Hauswirth sonst für dienlich achtet, wendet man es zu Hausessig auf folgende Weise an:

Man schüttet das faule Obst, Aepfel und Birnen, unter einander auf die Kelter, zerdrückt mit der Hand dasjenige, welches noch ganz ist, oder besser und bequemer, man stößt es zuvor in einem Stoßtroge, worin sonst dem Vieh sein kurzes Futter gestoßen wird; hernach keltert man es ab. Es läuft hell herunter. Der Geschmack des faulen Mostes ist süß und zur Verwunderung gut, ausgenommen der faulende Geschmack, von dem ich anfangs glaubte, er würde dem Essig anhängen oder wenigstens etwas würde davon bleiben. Aber nicht das Mindeste; die saure Gährung verzehrt diesen Geschmack. — Obgleich nun der Most ganz hell ist, so läßt man ihn doch 2 oder 3 Tage in der Bütte oder in einem aufgeschlagenen Fasse stehen, wo sich denn alles, was etwa von faulem Mark mit abgelaufen ist, oben hin setzt, nicht sowohl als Gährung, da diese und zwar die Weingährung meistens in dem Apfel schon vorgegangen ist. Die Essiggährung ist noch zurück. Das schaumige Mark, welches leichter ist als der Most, begiebt sich vorher nach und nach auf die Oberfläche. Dieses nimmt man weg, und schüttet den Most in ein Essigfaß. Wer nun ein halbohmiges Faß in eine temperirte oder warme Stube legt, wird in 4 bis 5 Wochen einen brauchbaren guten Essig, der schon eine fingersdicke Mutter gezogen hat, weiterhin aber einen solchen Essig an ihm finden, der die stärkste Säure, den angenehmsten Essiggeschmack ohne das mindeste Faulige, und eine viel schönere dunklere Farbe hat als der Essig, der vor Jahr und Tagen aus dem frischgekelterten Obst mit mehr Umständen und Mühe bereitet worden ist.

Haben hier 3½ Malter Aepfel eine Ohm Most mit Trub und Abgang gegeben, so giebt ein Faß voll faules Obst von 2½ Maltern anderhalb Ohm, also gerade noch ein

mal soviel reinen Most zu Essig (wie ich aufs Pünktlichste die Probe gemacht habe.) Dazu kommt noch, daß jener mehr als noch einmal so viel zehrt, bis er sauer wird, als der vom faulen Obste, weil er in viel kürzerer Zeit seine Essigsäure erlangt. Freilich setzt sich das faule Obst sehr auf einander, und nimmt keinen so grossen Raum ein, als frische Aepfel; aber es beträgt doch nicht so viel, daß der Ertrag gleich stände. Das faule Obst hingegen giebt seinen sämmtlichen Saft her.

Wie leicht kann sich nicht der Landmann auf diese Art seinen benöthigten guten Essig bereiten! Auch kann er noch das in der Kelter zurückgebliebene ausgepreßte faule Obst seinen Schweinen mit untermengter angebrüheter Kleye, bereiten, ein Futter, das sie nicht ausschlagen.

§. 5.

Beförderungsmittel guter Essigsäure.

Das beste Beförderungsmittel einer guten gesunden Essigsäure ist der Honig. Dieses süße Salz wird daher in allen Essigsiedereyen gebraucht. Es macht zugleich den Essig zart, gesund und erhöht seine Farbe. — Wer eine Bienenzucht hat, kann füglich seinen Abgang hiezu anwenden; wenn er nämlich die ausgelaufenen oder wohl auch aus gepreßten Honigrosen mit warm gemachtem Obstwein oder Essig auswäscht, sie alsdann durch ein Tuch drückt, und in sein Essigfaß schüttet.

§. 6.

Mittel, ein verdorbenes Essigfaß wieder gut zu machen.

Es trägt sich von ungefähr wohl zu, daß durch einen Zufall ein Faß Essig verdirbt, folglich das Faß Noth leidet, und einen üblen Geruch bekommt, welcher bey dem Essig sehr zu vermeiden ist, indem er sehr bald auch einen eben so widrigen Geschmack bekommt. Dann muß das Faß ausgeschlagen, und nicht nur wohl geputzt und ausgebrüht, sondern auch, wenn es trocken mit Haberstroh ausgebrannt werden. Hernach schlägt

man es wieder ein, thut etliche Hände voll zerstoßene Wachholderkörner hinein, gießt kochendes Wasser darüber und brüht es so wieder gut aus. Dieses Ausbrühen mit Wachholderbeeren kann man auch wohl noch einmal wiederholen.

So empfindlich auch der Essig ist, wenn das Faß, worin er liegt, einen schlimmen Geruch hat, den er anzieht, so kurirt dagegen doch die Säure des Essigs einen Wein, der von einem bösen Fasse einen üblen Geruch angezogen hat, und verzehrt ihn endlich ganz durch die Säure.

§. 7.

Mittel, den Essig selbst (oder auch den Wein) von einem üblen Geruch ganz zu befreyen.

Hat der Essig selbst in einem bösen Fasse einen üblen Geruch und Geschmack angezogen, so nehme man die frisch abgepreßten Obsttrestern von der Kelter, schütte sie in aufgeschlagene Fässer oder in einen großen Bottig nach Beschaffenheit der Menge, gieße den Essig darüber, und lasse ihn etliche Tage, wenn man will auch wohl 1 oder 2 Wochen, zugedeckt stehen, keltere ihn ab, und thue ihn in reine Fässer. Gleich in den ersten 24 Stunden, wo der Essig über den Trestern steht, wird man nicht das mindeste mehr von einem üblen Geruche oder Geschmacke verspüren, wenn er auch vorher noch so arg gewesen ist. Dasselbe läßt sich mit dem Obsttrinkwein thun, wenn er verdorben ist. Nur muß man ihn dann, wenn er nicht zu Essig bestimmt werden soll, nicht länger als ein- oder zweymal 24 Stunden über den Trestern stehen lassen, sonst neigt er sich zur Essigsäure. Je mehr man Trestern hat, so daß der Essig oder Wein ganz von ihnen verschlungen ist, desto besser ist es. Will man einem schlechten Aepfelwein ganz aufhelfen, so schütte man ihn über Trestern, die ganz wenig ausgepreßt sind, lasse ihn 2 Tage darüber stehen, und keltere ihn dann aus; dabey findet kein Verlust statt, weil man wieder erhält, was man in den Trestern gelassen hat.

Außer dem Herbst kann verdorbener Wein durch Kohlenpulver wieder hergestellt w Kohlen, von hartem oder weichem Holz, werden angeglüht, gröblich zerstoßen, und soviel davon das Faß gethan, daß 1 Loth Kohlenstaub auf 1 (4 Pfund) Wein oder Essig komme. Nun wird d zugespündet, eine Viertel Stunde lang gerüttelt, der Wein oder Essig durch ein Tuch geseihet u ein reines frisch eingebranntes Faß gebracht. — bey ist zu bemerken, daß die Kohlen vom Weingeist versetzen. Schwache Weine werden man macht sie lieber zu Essig.

Vierter Theil.

der meisten von den vornehmsten sorten, besonders vom Tafelobste, der dazu gehörigen beliebten Fruchtsträucher oder Staudengewächse, welche größtentheils zu Kronberg gepflanzt werden, hochstämmig und zwergartig verkäuflich sind.

Schema
oder
Vorriß der Obstlehre.

I. Klasse.
Kernobst.

A. Veredeltes:

Aepfel.
Birnen.

B. Von Natur zwergartiges:

Quitten.
Mispel- und Azerolenbaum.

C. Von Natur wildes:

Speierlinge, und Atlaskirsche.
Kornelkirsche.

II. Klasse.

Steinobst.

A. Pfirschen.
B. Aprikosen.
C. Kirschen.
D. Pflaumen.

III. Klasse.

Schalenobst.

A. Schalenobsttragende Bäume:

Mandeln.
Wallnuß.
Kastanien.

B. Schalenobsttragende Sträuche und Staudengewächse:

Zwergmandeln.
Haselnuß.

IV. Klasse.

Beerenobst.

A. Beerentragende Bäume:

Maulbeerbaum.
Schwarzer.
Rother.
Weißer.
Papiermaulbeerbaum.

Beerentragende Sträucher und Staudengewächse.

1. Mit flüssigem Safte:

Der Traubenstock.
Die Johannisbeere.
Die Stachelbeere.

2. Mit fleischigter Frucht:

Die Feige.
Die Erdbeere.
Die Himbeere.
Der Saurach oder Beerberitzenstrauch.
Die Hanebutte.
Der Hollunder.

Erstes Kapitel.

Vom Apfelbaum, dessen Naturgeschichte, Erziehung, Fortpflanzung, Familie und Sorten.

§. 1.

Abstammung, Herkunft, Natur und Beschaffenheit des Apfelbaums.

Nach einer alten Meinung sollen die vielen edlen Apfelsorten ursprünglich von dem sauren wilden Holzapfelbaume (Pyrus malus sylvestris) herkommen, wo die wechselseitige Befruchtung desselben durch den süßen wilden zwergartigen Apfel, der unter dem Namen Paradiesapfel, Johannisapfel (Malus pumila, Malus paradisiaca L. Le Pommier de St. Jean,) bekannt ist, allerdings Vieles zur Veränderung und Verbesserung der Abkömmlinge hat beytragen können. Nachher hätte denn der Fleiß und die Industrie gesitteter Völker, welche ihr erstes Augenmerk auf die Produkte des Landes und die Lebensmittel richteten, theils durch Aussäen der Kerne in ein gutes Erdreich unter einem milden und günstigen Klima, theils durch das Pfropfen, (eine der allerältesten Künste) das meiste zur Obstkultur beygetragen. Man ließ sich die Anpflanzung, Vermehrung und Verbesserung der Obstbäume um so mehr angelegen seyn, da man besonders aus dem Safte der Früchte des Apfelbaums einen so edlen Trank bereiten lernte, der die Stelle des Weins vertrat, hauptsächlich in Ländern, wo man keine Weinreben mit ersprießlichem Erfolge anbauen konnte. Wahrheit ist es freylich, daß durch glückliches Gedeihen der Aussaat des Obstsamens, sowohl von selbst als durch Menschenhände, manche gute Obstsorten entstanden sind, so wie deren noch täglich entstehen. Allein es ist eben nicht wahrscheinlich, und widerspräche auch dem klaren Buchstaben der göttlichen Urkunde unserer Bibel, daß Gott, der so liebreich für die Menschen sorgte ehe er sie schuf, mit der Schöpfung der Erde nur Holzäpfelbäume, Holzbirnen, Vogel-

kirschen, Schleen rc. sollte erschaffen haben, und nicht sogleich auch die edelsten Fruchtbäume. Moses redet sogleich in der Schöpfungsgeschichte von einem Obstfruchtgarten, *) den nach der mahlerischen Vorstellung der Morgenländer Jehovah Elohim selbst in einer schönen nach Morgen hin liegenden Gegend gepflanzt hatte. Wo dieser geseegnete Strich Landes gewesen ist, bezeichnen die von Moses genannten Flüsse, die sich da befanden; sie geben nicht undeutlich zu erkennen, daß die Länder um dem Caspischen Meere herum das Mutterland der Obstbäume gewesen, von welchem aus sich in der Folge so verschiedene Obstarten über alle Länder der Erde hin nach und nach verbreitet haben.

Zwar hatte dieses Mutterland der Obstbäume eine große Veränderung durch Vulkane und Erdbeben erlitten, welche von Morgen her, vom Kaspischen Meer kamen, wie wir aus der Mosaischen Urkunde sehen; fürchterliche Naturbegebenheiten verscheuchten die ersten glücklichen Menschen und Bewohner dieser paradiesischen Gegenden bis nach Syrien. Die Urkunde sagt, nach der Michaelischen Uebersetzung: „Er (Jehova) trieb den Menschen aus, und la„gerte seinen Donnerwagen und die Flamme des gesenkten „Schwertes auf die Morgenseite des Gartens Eden." — Allein der Gang der göttlichen Vorsehung ist hier sehr bewundernswürdig. So, wie eine Erdrevolution durch das Feuer es war, welche die Menschen aus den schönen freundlichen Gegenden des Mutterlandes der Obstfrüchte einst verjagte, so hat eine Erdrevolution durch das Wasser die Nachkommen jener Menschen, über anderthalb tausend Jahre nachher wieder in jene ursprüngliche Gegenden zurückgeführt. Nach 1656 Jahren wurde Noah mit den Seinigen durch das Gewässer der Sündfluth nach den Armenischen Gebürgen und den sehr hoch liegenden

*) „Und es pflanzte Jehovah Elohim einen Garten in der „schönen Gegend gegen Morgen (Gan Eden Miketem) und „setzte den Menschen in ihn, den er geschaffen hatte. Und Je„hovah Elohim ließ aufwachsen aus der Erde allerley „Arten Bäume, mit schönen und lieblichen Früchten rc. „und gebot den Menschen, und sprach: du sollst essen von allerley Bäumen in dem Garten" u. s. w.

Kaukasischen Ländern, wo die Wasserfluth einen Damm fand, getrieben. Hier, auf dem Gebürge Ararat, wie die Geschichte sagt, stiegen sie aus, ließen sich daselbst wohnhaft nieder, und trieben den Landbau, womit gewiß auch der Obstbau verbunden gewesen ist. Hier war denn das Mutterland des Obstes und die Gegend des Paradieses.

Von da breiteten sich die Obstarten nach Syrien, Griechenland und weiterhin aus. Die Geschichte des mittleren Zeitalters lehrt, daß die Römer zuerst ihre feinen Sorten von Aepfeln, Birnen rc. aus den Morgenländern, aus Asien, besonders aus Egypten, Syrien, Numidien und Griechenland nach Italien und Gallien brachten, von wo sie sich in ganz Europa verpflanzt haben. Freilich verflossen Jahrhunderte, bis die Teutschen einen Geschmack am Gartenbau und an der Obstkultur gewannen. Unsere ältesten Vorfahren begnügten sich in ihren Wildnissen mit den wilden Früchten der Bäume, wie Tacitus berichtet; das alte Germanien hatte nur wilde Holzäpfel (Poma sylvestria;) von den Früchten des Weinstocks wußte es wenig. Bey ihrer Barbarey, Völkerwanderung und den beständigen Kriegen beschäftigten sich unsere Vorfahren mehr mit ritterlichen Uebungen und Abentheuern, als mit der Kultur der Felder und Gärten. Nachdem aber mehr Ruhe auf ihre Kriege folgte, der Handel mit dem südlichen Europa und merkliche Aufklärung sich verbreitete, so erwachte auch der Hang zu Anpflanzungen und das Vergnügen an diesen edlen und nützlichen Beschäftigungen. Man sah nach und nach ihre Wälder und Wüsteneyen in fruchtbare Gärten und Felder sich umwandeln; die Kunst zu Pfropfen und zu Okuliren holten sie aus Italien und Gallien, obgleich in spätern Zeiten. Holland und England trugen zur Verbesserung und Bereicherung des Gartenbaues Vieles bey. Die Reisen der Fürsten und Edlen nach Italien und Frankreich in den mittlern Zeiten verschafften uns manche Kenntnisse edler Obstsorten und ihrer Anpflanzung; auch durch die Kreuzzüge kam manches gute Obst in das Reich.

Den Apfelbaum hat der unsterbliche Naturforscher Linnee zu der Pflanzengattung Pyrus, Birnbaum, geordnet, die nach seinem Pflanzensysteme in die vierte Ordnung der zwölften Klasse gehört. Er nennt sie Ico-

sandria Pentagynia, und sie begreift diejenigen Pflanzen in sich, welche sehr viele, dem Kelche der Blume in einem Ringe einverleibte Staubfäden und fünf Staubwege haben. Seine botanische Beschreibung vom Apfelbaume ist diese: *Pyrus* (Malus) *foliis serratis, umbellis sessilibus; Pyrus* mit sägeförmig gezähnten Blättern und festsitzenden Blumendolden, auf welche große, theils runde, theils länglichte am Stiel vertiefte Früchte folgen.

Unter allen Obstbäumen kann der Apfelbaum vorzüglich einen guten, frischen und fetten Boden leiden; doch kommt er auch in einem jeden gemeinen Gartengrunde fort. Obgleich ihm auch ein etwas feuchter Boden angemessen ist, so kann er doch die Nässe nicht vertragen; er darf in keinem niedrigen sumpfigen Boden stehen, wenn er gesund bleiben und schmackhafte Früchte tragen soll. Vor allen andern Bäumen darf er auch nicht zu tief gesetzt werden. Seine Wurzeln laufen gern unter der Oberfläche der Erde, worin er seine besten Nahrungssäfte einsaugt. Wenn er daher mit seinen Wurzeln zu tief in der Erde steht, so stirbt er nach und nach ab, ohne daß man weiß, woher dies komme. Und obgleich er nicht so tief, als der Birnbaum seine Wurzeln schlägt, so dauert er doch da nicht lange, wo der Boden eine allzu geringe Tiefe hat. Er liebt eine offene Lage, wo Sonne und Luft einen freyen Zugang haben, und steht gern gegen Morgen und Mittag.

Der Apfelbaum macht eine große, weit umher ausgebreitete Krone; er erreicht eine Höhe von 20 bis 30 Fuß. Seine Blüthe ist eine Pracht der Natur und von einem herrlichen Geruch. Sein Alter reicht oft auf 100 und mehr Jahre. Unter allen Obstgattungen ist die Frucht des Apfelbaums eine der nützlichsten und vorzüglichsten. Unter den Birnen giebt es zwar mehrere Sorten von gewürzhaftem Geschmack; allein es fehlt auch nicht an Aepfeln, die ein treffliches Parfüm haben, worunter sich besonders die Fenouillen oder Anisäpfel, die weißen und rothen Kalvillen, Peppings, Parmänen und andere auszeichnen. Sein Saft ist zu Wein viel männlicher und weinartiger als derjenige der Birn; der Birnwein muß dem Aepfelcyder weit nachstehen; auch ist dieser viel stärker und

arer. Manche Sorten geben einen so vortrefflichen
, daß er dem geringen Traubenwein weit vorzuzie-
ist. Auch zum Kochen sind die Aepfel brauchbarer
beliebter als die Birnen, und die getrockneten Schnitzen
wegen ihres süßsäuerlichen Geschmacks angenehmer und
so widerstehend, als die Birnschnitzen. Uebrigens
der Apfelbaum unter allem Kern- und Steinobst
lteste; er kann viel mehr Frost ausstehen und ein rau-
Klima ertragen, als andere veredelte Obstbäume;
verlangt er nicht unumgänglich so viel heißen Son-
ein für seine Früchte, als die Birn und andere. Der
selbst ist viel dauerhafter als die Birn und lange nicht
d der Fäulniß unterworfen; manche dauern ein gan-
ahr, ja 2 bis 3 Jahre. Auch geräth ihr Saft nicht
ährung, so daß sie teigig oder moll werden, wie die
n Birnen. Ferner erfordern die besten Sorten Aepfel
Spaliere, wie viele Arten vorzüglicher Birnen; sie
en auf hochstämmigen Bäumen am delikatesten.

§. 2.

Von der Fortpflanzung und Erziehung des Apfelbaums.

Der Apfelbaum hat in seiner Veredlung und Erzie-
keine besondere Eigenheit. Er läßt sich gar leicht auf
m I. Th. beschriebene Arten veredlen und schlägt dann
gut an. Bey den feinsten und empfindlichern Sor-
es Tafelobstes hat man, wenn sie in ihrer ächten Art
en sollen, hauptsächlich darauf zu sehen, daß man, wie
schon oben eingeschärfet worden ist, Kernwildlinge dazu
e, die aus Kernen solcher Arten erzogen wurden, die
Wuchs des Baums, in seinen Holzfasern rc. mit den
f zu veredlenden möglichst gleichförmig sind und auch
nsehung der Güte der Frucht ihnen angränzen. —
weitere Erziehung zu Hochstämmen ist auch im I. Th.
was die Zwergbäume von dieser Obstart betrifft, im
h. hinreichend gelehrt worden.

§. 3.

Von der systematischen Klassification der Obstsorten.

Eine systematische Klassification der Obst-
n auszuführen (ein sehr schweres Geschäft,) hat zu-

genehmes Parfüm, einen Wohlgeruch und einen trefflichen Geschmack haben, gewöhnlich von einer ansehnlichen Größe und zum Theil auch ziemlich haltbar. Sie haben das Besondere, hauptsächlich die rothen, daß ihre Haut gleichsam bestäubt, und wie die Pflaumen mit einem Duft oder Puder überzogen ist. Wenige Aepfel von andern Klassen haben diesen Puder, nur Pomme violette und noch einige kommen damit vor. Besonders haben mehrere Rosenäpfel diesen Duft; allein diese Klasse gehört ohnstreitig auch zu den Kalvillen, und zwar zu den rothen; sie machen eine kleine schätzbare Nebenfamilie derselben aus, weswegen sie auch hier ihnen beygefügt sind.

Die charakteristischen Kennzeichen bey

A. vollkommenen Kalvillen sind:

a) ein großes weites Kernhaus, b) erhabene Rippen, oder Ecken.

Dahin gehören:

α) Gelbe.

1) Der Osterapfel, Paasch Appel, auch der gelbe Kalvil, Calville jaune, genannt. *)

Aus den Kernen des weißen Kalvils gezogen. Ein großer, überaus schöner, wachsgelber Apfel mit hohen Rippen, die in die Blume steigen. Sein Bau ist hoch; die Rippen auf der einen Seite sind meistens höher, als auf der andern, und steigen in die starke Blume. Unten ist er breit mit sehr tiefliegendem Stiele. Hin und wieder hat

---

noch zu ökonomischem Gebrauch etwas taugt. Allein diese übergehen wir hier, so wie auch das wirthschaftliche Obst (nur verschiedenes ausgenommen,) sonst würden große Bände zu füllen seyn.

Der Name Calvil, oder Calville stammt her von Cale, Mütze und vile schlecht, weil der Apfel wegen seiner Ecken eine Aehnlichkeit mit einer Art Bauernweibermützen in Frankreich hatte.

*) Heißt im Dänischen: Complette noble.

die glatte, glänzende Haut zarte kleine braune Pünktchen. Das Kernhaus ist zwar weit, nach Kalvillenart, aber nicht hoch. Sein Fleisch ist weiß, zart, saftig, von einem ganz herrlichen rosenartigen Parfüm. Er ist eßbar vom November bis Ostern, woher er auch seinen Namen hat. Er ist vom ersten Range.

Der Baum treibt sehr gut. Am Spalier gezogen ist die Frucht geneigt, bey nassen Jahren Faulflecken zu bekommen; hochstämmig aber ist dieses ein überaus seltener Fall. Seine Sommerschossen sind fein punktirt.

2) Der weiße Winterkalvil, Calville blanche d'hyver; in vielen Ländern, besonders in Böhmen, der französische Quittenapfel genannt. *)

Ein bekannter, sehr schätzbarer Tafelapfel vom ersten Range, von sehr erhabenem erdbeerartigem Geschmack, mit weinsäuerlichem Saft, und weißem etwas lockerem Fleisch. Die Schale ist glatt, glänzend und blaßgelb, mit grasgrünen kleinen Punkten. Manche werden an der Sonnenseite röthlich. Die Frucht ist groß, mehr breit als hoch, und hat erhabene Ecken, die um die vertiefte Blume sich sehr erheben. Der Stiel steht in einer tiefen und weit ausgeschweiften Höhlung, die meistens eine rauhe Haut hat. Er ist lagerreif vom December bis März.

Der Baum ist fruchtbar und wächst sehr gut, doch ist er leicht dem Brande unterworfen, wenn er verwahrlost wird. Nach 20 Jahren steht er in seinem Wachsthum still und in ohngefähr 50 Jahren stirbt er ab. Zu Zwergbäumen schickt er sich sehr gut, besonders auf Wildling veredelt. Seine Sommerschossen sind lang, wollig, von braunblauer Farbe, mit ganz kleinen weißen Punkten besetzt. Die Augen sind sehr kurz und stumpf; die Blätter groß und stark ausgezackt. Die Blüthe ist

*) Mehrere gleichbedeutende Namen: Calville blanche à côtés; Calv. tardive; Pomme de Framboise; Pomme de Coin, Eckapfel, Eggeling in Niedersachsen; Paradiesapfel; P. de Fraise; weißer Erdbeerapfel; Melonne (aber der Melonenapfel ist ein ganz anderer.)

sehr groß, auswendig roth gestreift und inwendig stark roth.

3) Der weiße Herbstkalvil. Calville blanche d'automne. *)

Ein glatter, grüngelber ansehnlicher Apfel mit tiefem Fruchtauge, mit höhern Hügeln an einer Seite als an der andern. Viele haben vom Auge an gerade nach unten zu einen oder mehr erhabene Streifen, gleich einer zarten Nath, oder eine scharf erhabene Ecke. Sein Fleisch ist mild, hat vielen lieblichen Saft und einen angenehmen Geruch; er ist frisch und gekocht einer der besten Aepfel seiner Zeit. Reif ist er im September und October.

Der Baum treibt gutes starkes Holz; er wird groß und tragbar, doch nicht in früher Jugend.

4) Der weiße Sommerkalvil. Calville blanche d'été.

Er ist nicht so groß als der Winterkalvil, auch gewöhnlich platter von Form, aber mit einer tief sitzenden oft überwachsenen Blume. Er ist grünlichgelb mit weißen Punkten, an der Sonnenseite bisweilen röthlich angelaufen. Die Rippen machen oft die Frucht eckig. Der Stiel ist einen halben Zoll lang und steht nicht in einer sehr tiefen Aushöhlung. Das Kernhaus macht mit der Oeffnung der Blume fast einen und denselben Theil aus; in der Breite ist es sehr geräumig. Das Fleisch ist leicht, mild und schwammig, süßsäuerlich mit etwas Kalvillenparfüm, und nicht allzu saftig. Reif wird er in der Mitte September. Er hält sich 3 bis 4 Wochen, gehört zum zweyten Range, und ist auch zum Kochen sehr gut.

5) Der weiße Karolin. Caroline d'Angleterre. **)

Ein großer Herbstapfel, glatt und gelblichweiß; er wird im Liegen etwas fettig anzugreifen. Sein Fleisch

---

*) Heißt auch Würzapfel; Juffers Kruid-Appel.

**) Gleichbedeutende Namen sind: Presentapfel; Présent royal d'été; Sommer-Present; Nonnetjes-Appel.

ist mild, mit einem angenehmen weinsäuerlichen Safte. Oft fehlen die Kerne in seinem sehr hohlen Kernhause. Er reift im September und October, und ist vom zweyten Range.

Der Baum wird groß und tragbar, macht gutes starkes Holz, ist braunröthlich und stark punktirt mit großen breiten Blättern, die tief gezahnt sind.

6) Der Gräfensteiner Apfel.

Eine Kalvilart aus Italien, zuerst im Schleswigschen angepflanzt, woher er den Namen vom Schlosse Gräfenstein führt. Die größern Früchte sind 3 bis 4 Zoll hoch und $2\frac{1}{2}$ bis 3 Zoll dick. Die meisten sind auch rippig, zumal oben an der tiefliegenden Blume sehr höckerig. Die Farbe ist goldgelb; manche sind hie und da röthlich gesprengt, manche schön roth auf der Sonnenseite, allenthalben mit braunen Punkten besetzt. Hirschfeld machte ihn vorzüglich bekannt, und sagte von ihm: „daß er der „König unter den Aepfeln, wenigstens unter den niedersäch„sischen sey. Sein Geruch sey erhaben, und melonenar„tig; das Fleisch sehr weiß, fest, saftreich, etwas süßlich, „von erhabenem und zugleich feinem und lieblichen Ge„schmack, der dem Melonenapfel etwas ähnlich ist, ihn aber „noch weit übertrifft." — Allein ich fand anfangs diese Frucht des bemeldeten Lobes nicht ganz würdig, und erklärte jenes Lob in der ersten Auflage dieses Handbuchs für übertrieben. Aber gleich darauf schickte mir ein pomologischer Freund aus Schleswig ein Bäumchen nebst prächtigen Früchten, die ich ganz vortrefflich fand. Seine Anmerkung im Briefe war folgende: „Sie finden den Gräfen„steiner in ihrem Handbuche herabzusetzen Befugniß. (Siehe „1ste Auflage, S. 382.) Man hat schon durch Kernerzie„hung und durch Veredlung auf untaugliche Wildlinge „viele falsche Arten; er ist sehr empfindlich auf seinem „Grundstamme. Gräfensteiner auf Gräfensteiner-Wild„linge sind erwünscht, und auch auf Johannisstamm bleibt „er ächt. Der erste Gräfensteiner Baum lebt hier noch im „Lande, und von ihm stammt unmittelbar meiner, den Sie „hier bekommen. Hirschfeld hat ehedem auch seine Rei„ser von mir erhalten. Die Frucht hat an Schönheit, Ge-

„ruch und Geschmack fast nicht ihres Gleichen, auch weder „gedörrt noch zu Most." — In der Folge befand ich dies alles richtig.

7) Der Loskrieger, Fürstlicher Tafelapfel.

Ein sehr schöner, mittelmäßig großer, vortrefflicher Apfel von platter Form. Die offene kleinblätterige und sehr lange grün bleibende Blume steht in einer weitern Einsenkung, in der man nur feine Falten bemerkt, die sich aber erst auf der Anhöhe zu schönen höckerartigen Rippen erheben, über die Frucht hingegen nur merklich hinlaufen. Der Stiel ist dünn und steht in einer weiten ziemlich tiefen im Grunde etwas rostfarbigen und mit vielen grünlichen Streifen eingefaßten Höhle. Die Grundfarbe der sehr feinen dünnen Schale ist eine blaßweißgelbe, die fleckenartig ins Grünliche spielt; im Liegen wird die Farbe hellgelb. Auf der Sonnenseite bemerkt man einen leichten Anflug von einer etwas geflammten, fast ockerartigen Röthe, die aber bey beschatteten Früchten fehlt. In und um der Röthe stehen mehrere röthliche Flecken mit einem dunklern Mittelpunkte. Die übrigen auf der Frucht befindlichen Punkte sind sehr fein, theils grünlich, theils bräunlich. Das Fleisch ist schön weiß, äußerst fein, weich, locker, von einem angenehmen, süßweinigten, dem überzeitigen Borsdorfer fast ähnlichen Geschmacke. Das Kernhaus ist weit und sehr offen; es stößt bis an die Blumenhöhle. Der Baum treibt nicht sehr lebhaft und die Triebe sind mit Wolle besetzt. Das Blatt ist glänzend, grün, dünn, und tief gezahnt. Die Frucht zeitigt im Jänner und hält sich lang. Sie ist vom ersten Range.

8) Der Königsapfel. Royale d'Angleterre.

Ein höchstschätzbarer, überaus prächtiger großer Ap[fel] vom ersten Range, der in seiner Gestalt mit dem O[...]

*) Bey diesem Apfel herrscht große Verschiedenheit. Fast [jede] Pomologie giebt eine andere Sorte an. Auch diejenig[e, die] ich ehemals aus Frankreich erhalten, und in meinen v[origen] Schriften beschrieben habe, war unächt, nebst mehrern [...] edlen, Sorten, die ich seitdem von pomologischen Freund[en als] den Königsapfel erhalten habe.

apfel viele Aehnlichkeit hat. Er ist unten sehr dick und läuft gegen die Blume etwas spitzig zu, mit starken Höckern und ungleichen Rippen, welche die Blume stark einschließen und zusammenpressen. Der Stiel ist äußerst kurz und steht sehr tief. Seine Farbe ist durchaus weißlich gelb, glänzend, mit weißgrünlichten zarten Punkten besäet. Sein Geruch ist sehr stark und angenehm, sein Fleisch weiß, etwas locker, voll angenehmen Safts mit einem Rosenparfüm. Sein Kernhaus ist sehr weit. Er wird schon eßbar im November und hält sich 1/4 Jahr. Getrocknet giebt er die vortrefflichsten Schnitzen.

Der Baum wird sehr groß und bildet eine pyramidenförmige Krone. Bey nur mäßig guter Witterung bringt er reichliche Früchte; hat reines gesundes Holz.

9) Der Winter-Quittenapfel.

Dieser ist ein schätzbarer Apfel, der mit dem weißen Kalvil viele Aehnlichkeit hat; er ist aber etwas platter und hat keine so erhabene Rippen. Seine gelbe Schale ist mit kleinen weißen Punkten besetzt. Sein Fleisch ist trefflich und hat viel von dem Geschmacke einer Quitte; eßbar ist er vom Anfange Novembers bis Ende Decembers.

10) Der Cyrusapfel, Pomocyrus.

Ein ansehnlicher, großer Apfel von der Calvilart, etwas platt, mit starken Rippen umgeben. Sein Stiel ist kurz und steht in einer etwas tiefen Höhle. Die Schale wird bey der Zeitigung goldgelb, mit feinen grauen Punkten bestreuet und auf der Sonnenseite sanft roth angelaufen. Sein Fleisch ist weiß, saftig und gut, doch nicht locker, wie meistens das der Calvillen, aber ohne Calvil-

---

Endlich glückte es mir, zu der trefflichen Sorte zu kommen, die ich für die ächte halte; die Frucht kommt ganz mit derjenigen überein, welche ich vorlängst von einem Baume genossen habe, der unmittelbar aus England unter diesem Namen gekommen war. Viel hat zur Verwirrung in dieser Sorte beygetragen, daß der Name Königsapfel so vielen Sorten als Synonym beygelegt wurde, z. B. dem Parmain royal, so wie auch dem weißen Taffetapfel rc.

lenparfüm. Das Kernhaus ist groß, offen, und die Kelchröhre reicht bis dahin. Er reift Ende Novembers und hält sich den ganzen Winter hindurch. Er ist vom zweyten Range.

11) Der Herrnapfel. Der weiße Herrnapfel (des Knoops); Grote Heer-Appel; großer Herrnapfel. *)

Einer von den größten Aepfeln, mit tiefliegender Blume; er wird da, wie der gelbe Kalvil oder Pasch-Appel, durch die Rippen auf der einen Seite höher gebildet und läuft auch etwas spitzig zu. Er ist glatt, und blaßgelb von Farbe, manchmal auf der Sonnenseite blaßroth gestreift. Sein Fleisch ist fein und mild, von sehr angenehmem Geschmack, doch ohne hohes Parfüm, weswegen er nur in den zweyten Rang zu setzen ist. Eßbar ist er im November und December. —

Der Baum wird stark und sehr tragbar.

12) Der Kaiserapfel. Der weiße Kaiserapfel. P. Imperiale. P. Imperiale blanche.

Dieser scheint mit dem Herrnapfel verwandt zu seyn; ist aber vorzüglicher. Seine Farbe ist weißgelb und roth gestrichelt. Sein Fleisch ist schneeweiß und mild, mit einem etwas süßen hochweinsäuerlichen Safte und erhabenem Parfüm; er hat ein sehr weites Kernhaus, reift im October und hält sich über Weihnachten hinaus. — Er ist ein guter Tafelapfel, aber etwas zärtlich, und bekommt leicht braune Flecken.

13) Der lange Kartheuser. Pomme Courtpendu.

Dieser Apfel, der länglich ist, unregelmäßige Ecken, einen dünnen bisweilen äußerst kurzen Stiel hat, ist anfangs grünlich; auf dem Lager wird er hell weißlich gelb.

---

*) Heißt auch: Grote Prinsen-Appel; Winter-Present, Présent Royal d'hyver. — Uebrigens hat man unter dem Namen Herrnapfel viele Aepfelsorten; er ist häufig ein Provinzialname.

Sein Fleisch ist weiß, hart, aber zart und von angenehmem Geschmack. Er ist eßbar vom November bis ins Frühjahr, und sowohl ein guter Tischapfel, als auch ein sehr nützliches Wirthschaftsobst zum Kochen, Backen, Schnitzen und zu allem Gebrauch. Zu Kuchen besonders ist kein besserer Apfel zu finden.

Der Baum wird nicht groß, treibt mittelmäßige Sommerlatten und große Augen, und ist fruchtbar. Seine Blüthe ist sehr groß und schön, rosenroth marmorirt.

14) Der Türkenkalvil.

Dieser Apfel ist unter allen Kalvillen der größte. Er ist indessen nur für die Oekonomie gut. Er ist hoch gebaut, die Blume steht in einer ansehnlich tiefen Einsenkung, in der sich Rippen erheben, die sichtbar über die Frucht bis zur Stielhöhe hinlaufen. Der Stiel ist sehr kurz und steht in einer tiefen geräumigen durch Rippen oft schief verdrehten Höhle, die meistentheils etwas rostig ist. Die Schale ist am Baume blaßgrün, wird aber im Liegen goldgelb. Auf der Sonnenseite ist sie mit breiten abgesetzten carmosinrothen Streifen gezeichnet und zwischendurch bisweilen punktirt. Diese Streifen ziehen sich abnehmend um den Stiel herum und laufen manchmal auf der Sonnenseite bis zur Blume herauf. Die Punkte sind sehr fein, grau und grün eingefaßt. Das Fleisch ist weiß, saftig, grobkörnig und von einem etwas rauhen stark weinsaurem Geschmacke. Das Kernhaus ist sehr geräumig und enthält wenige Kerne. — Der Baum wächst sehr stark, belaubt sich aber nicht sehr, wird sehr groß, gesund, alt und kommt auch auf schlechtem Boden fort. Er setzt frühzeitig Fruchtholz an und trägt fast jährlich. Die Triebe sind lang und stark, braunroth, auf der Schattenseite etwas grün, mit feiner Wolle besetzt und sehr wenig punktirt. Das Blatt ist sehr groß, länglicht oval, unten fast ohne Wolle, stark und spitz gezahnt. Das Auge ist nicht groß und die Augenträger laufen breitrippig herab. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in's Frühjahr und länger. Gedämpft schmeckt sie erquickend.

15) Der Belvedere.

Eine schöne, sehr große kalvilartige Frucht, für die Küche sehr vorzüglich. Ihre Form ist platt, 4 Zoll breit, 3¼ Zoll hoch. Stark hervorstehende Rippen machen die Frucht etwas ungleich. Die langblättrigte Blume steht meistens in einer nicht tiefen und wenig geräumigten Einsenkung, aus der sich mehrere flache Rippen erheben, die breitkantig sind und bis zur Stielwölbung hinlaufen. Der kurze dünne Stiel ist 1 Zoll lang; er steht in einer tiefen Höhle. Die Schale ist gelblichgrün, auf der Sonnenseite dunkelblutroth verwaschen. Das Fleisch ist weiß, fein, locker, nicht sehr saftig, und von einem feinen, angenehmen, violenartig süßen Geschmacke. Das Kernhaus ist sehr groß und hat weite Kammern.

Der Baum wird sehr groß und fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang und stark, von Farbe schmutzig dunkelbraun, mit vieler feiner Wolle bekleidet und nur mit wenigen feinen grauen Punkten besetzt. Das Blatt ist ansehnlich groß, oval, unten etwas wolligt, etwas trübgrün von Farbe und nicht tief, aber scharf, spitzig gezahnt. Die Augen sind stark und schön, herzförmig; die Augenträger sind breit und platt. Die Frucht reift Ende Octobers oder Anfang Novembers. Sie hält sich bis Weihnachten.

β) Rothe und roth gestreifte.

16) Der rothe Sommerkalvil. Calville rouge d'été. *)

Ein bekannter beliebter Sommerapfel. Er ist ansehnlich, platter als der Herbstkalvil, oft aber auch unten dick, gegen die Blume spitzig, überhaupt aber sehr ungleich in seiner Gestalt. Er hat keine starke Rippen, ist meistens blutroth, besonders auf der Sonnenseite, und hat auf dem

*) Dieser Apfel kommt unter gar vielerley Namen vor: Sommer-Erdbeerapfel; Calville royale d'été; Cousinotte, (welche aber eine Abart davon ist) auch Calville d'été de Normandie; (aber P. de Normandie ist ein ganz anderer) Grosse rouge de Septembre etc.

Baume einen sehr starken violetten Staub oder Duft, welcher der Röthe eine ausgezeichnete Farbe giebt. Auch hat er viele feine weiße Punkte. Sein Stiel ist zart und etwas lang, sein Fleisch zart und mürbe, unter der Schale roth und übrigens sehr weiß. Von alten Bäumen sind sie auch am Kernhause roth. Sein Geschmack ist niedlich, erdbeerartig, sein Saft angenehm säuerlich. Er reift im August und hält sich nicht länger in seiner Güte als 14 Tage.

Der Baum wird nicht groß, treibt aber lebhaft und ist sehr fruchtbar; er taugt sehr gut zu Zwergen, besonders auf Wildlingen. Seine Sommerschossen sind dick, dunkelbraun mit vielen Punkten und weißer Wolle, die Augen dick, und die Augenträger nicht viel vorstehend. Das Blatt ist sehr groß und länglicht oval.

Eine schöne Sorte ist auch noch der plattrunde gestreifte Sommerkalvil (mit rothen Streifen,) und der roth gestreifte spitzige Sommerkalvil mit hellgelber Schale und schönen carmosinrothen Streifen.

17) Der rothe Herbstkalvil. Calville rouge d'Automne. *)

Ein schöner rother ziemlich großer Apfel, von schätzbarer Güte. Er ist sehr eckig, von etwas länglichem Ansehen, 3½ Zoll breit und 3½ Zoll hoch; er gleicht sehr dem vorigen in Fleisch, Geschmack und Parfüm. Diejenigen, welche am meisten roth sind, haben auch inwendig im Fleische die meiste Röthe, und sind auch am reichsten an Violenparfüm. Je älter nun der Baum wird, desto mehr gelangt die Frucht zu einer solchen Vollkommenheit. Sie reift und ist eßbar im October und November.

Der Baum treibt lebhaft in der Jugend und schickt sich sehr gut zu Zwergen auf Wildlingen; er muß aber

---

**) Gleichbedeutende Namen sind: Pomme de Framboise, Framboos-Appel; Kant-Appel, Kode Kant-Appel; Herfst-Present; Contoir-A. in Hamburg; großer Pariser Apfel; Savoyischer A. Auch bey einigen Passe pomme d'Automne, welcher Name aber eigentlich andere Sorten bezeichnet.

wegen seiner Fruchtbarkeit fleißig auf Holz, (zumal in seinem männlichen und spätern Alter) geschnitten werden, wenn er nicht kränklich werden soll. Er ist zum Brande geneigt. Seine Triebe sind röthlichbraun mit kleinen Punkten und feiner Wolle, an jedem Auge etwas eingebogen. Die Augen sind kürzer als an dem weißen Kalvil, und die Augenträger dick.

Bemerkenswerth ist hier auch noch der rothe Herbstaniskalvil, so wie der gestreifte gelbe Herbstkalvil, beyde vom ersten Range, ersterer mit schwärzlich rother, letzterer mit blaßgelber Schale und carmoisinrothen Streifen.

18) Der Himbeerenapfel *). Calville d'Automne flammense.

Ein ansehnlicher länglicht gebauter Apfel von gleicher Dicke, rippig, an der Sonnenseite schön roth geflammt auf gelbem Grunde und auf der Gegenseite gelb. Er hat einen zarten, etwas langen Stiel. Sein Fleisch ist sehr weiß, zart und fein, oft röthlich von oben herein bis an das Kernhaus, saftig, hat einen delikaten Geschmack, und Himbeerengeruch. Er reift im November, aber nach Weihnachten verliert er sein vortreffliches Parfüm.

Sein Gewächs ist fast wie bey dem vorhergehenden.

Der Braunrothe Himbeerapfel; Danziger Kantenapfel (Framboise rouge) ist gleichfalls trefflich.

19) Der rothe Winterkalvil. Calville rouge d'hyver. **)

Er ist groß und hat die gewöhnliche Gestalt der

---

*) Heißt auch der rothe Bastard-Herbstkalvil, und in Niedersachsen der Görlinger; in verschiedenen andern Gegenden wird er Paradiesapfel genannt, aber der wahre rothe Paradiesapfel ist der unter Nr. 166.

*) Weil die rothen Kalvillen in ihren Farben sehr spielen, so haben sie auch mancherley Namen erhalten, und dadurch manche Ver-

villen, ist länglicht, meistens etwas walzenförmig, vielen sanften Rippen umgeben. Er ist gewöhnlich roth und dunkel, bisweilen auch geflammt, und auf Gegenseite gelb, oder ins Gelbliche schillernd. Sein isch ist gelblich, im Alter des Baums nach oben zu blich, bis an das Kernhaus, von angenehmem süßen, Weinsäuerlichem vermischten Geschmack und Violen-füm. Er wird eßbar gegen Ende Decembers bis an März. Ist sein Lagerreifepunkt vorüber, so wird er cken und mehlig.

Sein Gewächs ist wie der gewöhnliche rothe Kal-, aber der Baum ist nicht so sehr fruchtbar.

20) Der Ananasapfel. P. d'Ananas.

Ein schöner, länglichter, fast wie ein großer rother ubenapfel gestalteter, sehr schätzbarer Apfel, dessen ume tief sitzt. Er ist auf goldgelbem Grunde schön h, allenthalben mit weißen Punkten besäet, und mit em zarten Stiele. Sein Fleisch ist milde, weiß mit blichten Adern. Er hat einen süßsäuerlichen Saft und en erhabenen Geschmack. Das Kernhaus ist sehr weit. ist zwar ein Winterapfel und dauert bis Februar, kann r schon im Herbst gegessen werden.

21) Der Sternapfel, Kantapfel. Pomme d'Etoile.

Ein platter Apfel, ringsum mit Rippen, mit einer unen sternartigen Blume, die ohne merkliche Einsen-

---

wirrung und Vervielfältigung, vornehmlich von den Baumhändlern, weil sie überhaupt gute und beliebte Aepfel sind. Sie haben daher auch unter andern die Synonyma: Calville musquée; Calville Sanguinole; Calv. rouge en dedans et dehors; Calv. longue d'hyver; Calv. royale d'hyver; Calv. flammense, (welcher Name aber eigentlich dem vorhergehenden Himbeerenapfel zukommt, den auch neuere Baumhändler sogar Calv. de Canel flammense, Zimmtkalvil, in ihren Katalogen nennen. Man lasse sich aber durch solche Worte nicht irre führen): Merlet; Calv. rouge de Normandie; Himbeerapfel; Erdbeerapfel; in Obersachsen rother Ekapfel; Caillot rosat etc.

nen Rissen. Am Baume ist die Schale der Frucht mit einem Duft besetzt, fettig und von himbeerartigem Geruch. Das Fleisch ist weiß, locker, weich, voll Saft, rosenroth um die Blume herum. Die große Ader um dem Kernhause herum verbreitet die Röthe stark um sich her, so daß das Fleisch auf alten Bäumen wahrscheinlich sehr rosenroth wird. Der Geschmack ist sehr erquickend, erdbeerartig, und von einer angenehmen erhabenen zuckerartigen Weinsäure. Das Kernhaus ist sehr groß, und die Blume läuft mit einer breiten Höhle bis an dasselbe. Jede einzelne Kammer ist ungeheuer weit, sie enthält wohl 8 bis 10 vollkommene Kerne.

Der Baum wächst sehr lebhaft, trägt seine Aeste etwas flach oder doch stark abstehend, und belaubt sich nicht stark. Er wird sehr fruchtbar. Das Blatt ist bey jungen Bäumen sehr groß, ovalrund, mit einer kurzen Spitze, hellgrün, etwas glänzend, unten ein wenig wolligt, und am Rande nicht tief und scharf gezahnt. Der Blattstiel hat zwey Afterblätter. Das Auge ist klein, die Augenträger sind breit und schön vorstehend. Die Frucht reift in der Mitte Septembers, ist bald nachher eßbar und hält sich bis gegen Weihnachten. Sie ist vom allerersten Range.

26) Der Blumenkalvil. De Bloem-zoete Calville. Goede Kandy-zoete Calville.

Ein großer, prachtvoller, frühzeitiger Sommerapfel, von schöner Form. Er scheint platt, und ist 3½ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Die langblättrigte Blume ist geschlossen, und steht in einer weiten, geräumigen, tiefen Einsenkung; die mit vielen Falten oder feinen Rippen, ja zuweilen auch mit einigen Fleischwärzchen besetzt ist. Der in einer trichterförmigen Höhlung sitzende Stiel ist kurz. Die Farbe ist citronengelb, auf der Sonnenseite goldgelb mit wenigen blaßrothen Streifen. Die Punkte sind besonders auf der Schattenseite etwas weiß eingefaßt. Die Frucht hat einen sehr starken quittenähnlichen Geruch. Das Fleisch ist gelblich von Farbe, lokker, weich, fein körnigt, sehr voll Saft, und von einem angenehmen, rosenartigen Geschmack. Das Kernhaus ist

r groß und hat nur sehr wenige vollkommene Kerne.
e Frucht zeitigt Ende Augusts, und hält sich drey bis
r Wochen.

Des Baumes Blätter sind groß, länglicht, eyför-
g, sehr dunkelgrün, unten sehr wolligt, nicht tief,
er scharf gezahnt. Der $1\frac{1}{2}$ Zoll lange Blattstiel hat
nge, schmale Afterblätter. Das Auge ist etwas lang,
ißwolligt, unter dieser Wolle röthlich, liegt fest an,
d steht auf flachen Augenträgern. Er ist vom ersten
nge.

B. Unvollständige Kalvillen mit weitem Kern- hause und ohne Rippen.

27) Der italiänische weiße Rosmarinapfel. Mela de Rosmarino. *)

Eine lachend schöne Frucht, und eine wahre Zierde
f der Obstschule. Man sieht den Apfel nicht anders
, als wäre er aus Wachs geformt. Er hat eine höchst
ne glänzende Haut, ist gelblich weiß, und meistens
f der Sonnenseite schwachröthlich angelaufen. Allent-
lben hat er mäßig zerstreute helle weiße Punkte, die
ne Zierde erhöhen. Sein Bau ist länglicht, oben et-
s zulaufend, fast in der Gestalt und Größe eines Gän-
yes. Die Blume befindet sich in einer mäßigen und
infaltigen Vertiefung. Sein Stiel ist lang und zart,
d steht in einer zwar sehr tiefen, aber engen Aushöh-

*) Der Baum stammt aus Italien und wird vorzüglich in Bozzen ohnweit Inspruk stark gezogen, welche Stadt einen beträchtlichen Handel mit diesem Apfel treibt. Von da aus wird er auch häufig in das Reich versendet, so wie unser edler Borsdörfer häufig in die nordischen Länder geht. Wenn keine reiche Obstjahre sind, so kommt das Stück Rosmarinapfel auf 6 bis 8 Kr., ob er gleich bey uns so groß und schön wird, als in Bozzen. — Die Gewinnsucht verwirrt aber hiebei manchem die Pomologie, indem auch andere, obgleich gute Sorten, besonders die Reinette de Normandie, unter dem Namen Rosmarinapfel, Mela de Rosmarino, auch Mela Italiana, verendet werden.

lung, die gewöhnlich mit einem gelbbräunlichen etwas rauhen Flecken besetzt ist, als ob die Natur diese Stelle hätte austapeziren wollen, um die Beschädigung der feinen Haut durch den Stiel zu verhüten. Sein Fleisch ist schneeweiß, überaus zart, milde, voll edlen süßen Safts, doch ohne Gewürz, aber schmackhaft genug. Sein Kernhaus ist sehr weit, nach Kalvillenart, und enthält gewöhnlich 20 Kerne, in jeder der 5 Kammern 4 Kerne, welche bey seiner Zeitigung los liegen. Er wird eßbar um die Mitte und das Ende Novembers, und hält sich bis zum Februar.

28) Der geflammte rothe Herbstkalvil. Calville d'Automne rayée.

Ein schöner, ansehnlich großer, vortrefflicher Tafelapfel, gewöhnlich von etwas kugelförmiger Gestalt. Die Blume steht fast flach, oder nur in einer seichten Einsenkung, und ist mit feinen Rippen und Falten umgeben, die aber sehr flach über die Frucht hinlaufen. Der einen Zoll lange Stiel steht in einer seichten Höhle. Die Grundfarbe der Schale ist grüngelb. Ueber derselben ist die ganze Frucht mit dunkelrothen, sehr unregelmäßigen Streifen bedeckt, zumal auf der Sonnenseite. Der Apfel welkt fast nicht, und riecht sehr violenartig. Das Fleisch ist weißgrünlich, locker, markig, ziemlich saftig, und von feinsüßem, rosenartigem Geschmack. Im Fleische bemerkt man grünliche Adern, die von alten Bäumen röthlich sind.

Der Baum ist sehr tragbar, die Augen sind kleinherzförmig, liegen fest auf und haben starke Augenträger. Die Frucht ist schon zeitig im November, hält sich aber bis Februar, wo sie indessen den Geschmack verliert. Sie gehört zum ersten Range.

29) Der Melonenapfel.

Er hat seinen Namen sowohl von der Gestalt, als von dem Geruch, welcher sich der Melone nähert. Er ist sehr groß, lang und von gleicher Dicke, oben und unten aber stumpf; die von mittlerer Größe sind 3 Zoll lang und 2 Zoll dick, gelb und auf der Sonnenseite roth

gesprengt. Es ist eine gute Kalvilart vom zweiten Rang, hat sehr weißes zartes Fleisch, von angenehmem müskirtem Geschmack. Er ist reif zu Anfange Januars, und hält sich fast den ganzen Winter hindurch.

30) Der rothe Flaschenapfel.

Ein überaus schöner großer Kalvil von 4 Zoll Länge, von derselben Dicke, wie der vorhergehende, oben und unten ist er stumpf, in der Mitte bisweilen etwas vollkommener, mit einigen ganz flachen Rippen oder breiten Erhöhungen umgeben. Die Blume liegt in einer mäßigen Vertiefung, so wie auch der Stiel. Seine Farbe ist überaus schön hochroth, wie der rothe Stettiner; auf der Schattenseite spielt er goldgelb hindurch mit rothen Punkten besäet; auf dem rothen aber zeigen sich hin und wieder gelbe Punkte. Sein Fleisch ist locker, voll süßsäuerlichem Saft mit etwas wenigem Kalvillenparfüm. Sein Kernhaus ist sehr weit, und hat nur vier Samenfächer, worin wenige Körner los liegen. Sein Geruch ist stark und angenehm. Er ist zugleich Herbst- und Winterapfel, im September schon eßbar, und hält sich bis Pfingsten, so, daß er ein schätzbarer Hausapfel ist. Seine Blüthe ist sehr groß, und dunkelroth.

31) Der Vaterapfel. Vaterapfel ohne Kern. Paternoster-Apfel.

Wahrscheinlich hat er seinen sonderbaren Namen von seiner rundlichen Gestalt, die den Kugeln in den Rosenkränzen gleicht. Er hat die Form eines starken Borsdörfers. Die Blume steht in einer ziemlich tiefen geräumigen Einsenkung mit stumpfen Rippen umgeben, von denen sich mehrere über den Apfel hinziehen. Der Stiel ist einen halben Zoll lang und dünn; er steht ziemlich tief. Die Schale ist blaßgelb und auf der Sonnenseite blaßroth abgesetzt gestreift. Das Fleisch ist weiß ins Gelbliche spielend, locker, fein, voll Saft und von einem zuckerartigen Geschmack ohne Säure. Das Kernhaus ist zwar ziemlich geräumig, enthält aber fast nie, oder nur höchst selten einen Kern, sondern statt deren nur bräunliche

Punkte, oder Anfänge von Kernen. Er ist eßbar vom November an bis im Januar.

Der Baum wächst ungemein schön und pyramidenförmig, macht schlanke Schossen mit nahe zusammen sitzenden starken, langen, dicken, anliegenden Augen, und starken Augenträgern, deren mittelste Rippe scharf hervorsteht. Das Blatt ist klein, herzförmig und seine Spitze krümmt sich nach unten zu fast bis an den Stiel.

32) Der rothe Kalvilartige Wintersüßapfel.

Ein wirthschaftlicher Apfel von langer Dauer und schätzbarem Werth. Er hat eine sehr ansehnliche Größe, ist wohl gebaut, mehr hoch als breit, mit 5 breiten, seichten Rippen, welche die Höhlung der Blume faltig machen. Seine Farbe ist schön roth, worunter auf der Schattenseite eine schöne Goldfarbe durchspielt, allenthalben mit weißen Punkten durchsäet, und mit einem Staube nach Kalvillenart bedeckt. Sein Kernhaus ist nicht sehr geräumig, so daß er unter den vollkommenen Kalvillen stehen könnte. Sein Fleisch ist gelblich weiß, ziemlich solide und gut, jedoch von keinem besonderen Parfüm, aber auch immer für die Tafel gut, und zugleich zu mancherley ökonomischem Gebrauch sehr nützlich. Im Kochen bleiben seine Schnitzen ganz, wenn sie nicht verrührt werden. Vielen Vorzug aber giebt ihm seine Haltbarkeit, die bis ins dritte Jahr dauert. Seine Fruchtbarkeit ist außerordentlich.

Der Baum bildet ein sehr großes Gewächs. Er breitet sich aus, und seine vollen Aeste hängen sich bis auf den Boden, so daß kein Baum würdiger ist, in allen Gärten angepflanzt zu werden, als dieser. Er stammt aus Holland ab.

33) Der weiße Kalvilartige Wintersüßapfel.

Er ist aus dem Kern gezogen und äußerlich vom weißen Kalvil nicht zu unterscheiden. Sein Fleisch ist von einer so starken Süßigkeit, daß es zum Verwundern ist.

§. 6.

C. Von den Rosenäpfeln.

Da diese Aepfel nicht nur im Geschmack, Parfüm, Fleisch, Duft rc. an die Kalvillen gränzen, sondern auch ein ausgezeichnetes gewöhnlich weites Kernhaus, einige auch Rippen, die meisten röthliches Fleisch haben, und jeder Kenner bey genauer Untersuchung und Vergleichung ihre nächste Verwandtschaft besonders mit den rothen Kalvillen finden wird, so setzen wir sie billig unter dieses Geschlecht, und geben sie als eine eigene Nebenfamilie an. Sie sind meistens Sommer- oder Herbstfrüchte, haben ein Rosenparfüm und gewöhnlich eine Rosenröthe im Fleische, auch röthliche Adern um das Kernhaus herum. Sie sind neben den Fencheläpfeln fast dasjenige unter den Aepfeln, was die Muskatellerbirne unter den Birnen ist. Meistens erfordern die Bäume einen gut gebauten und warmen Boden.

Vorzüglich gehören hierzu:

34) Der rothe Taubenapfel. Pigeon rouge. *)

Ein beliebter Tafelapfel für das Auge und den Geschmack. Seine Größe ist etwas weniger wie mittelmäßig; er läuft gegen die Blume verjüngt zu. Diese steht flach, mit einigen kleinen Falten umgeben; der Stiel aber ist zart, nicht sehr kurz und steht in einer engen tiefen Aushöhlung. Seine Farbe ist ausgezeichnet und selten. Auf einer feinen, glatten und glänzenden zähen Haut sieht man eine schillernde Röthe von schwacher Rosenfarbe mit einigen gelben Punkten, welche aus einem gewissen Gesichtspunkte mittelst eines subtilen darauf befindlichen bläulichen Staubes oder Duftes einen Farbenwechsel darstellen, wie oft auf der Brust mancher Tauben (wovon

*) Heißt auch Taubenherz, Coeur de Pigeon, Jerusalemsapfel, P. de Jerusalem, gewöhnlich aber Taubenapfel.

auch der Apfel seinen Namen hat). Sein Fleisch ist sehr weiß, fein körnig und leicht, von einem delikaten eigenen Geschmack, und angenehmen säuerlichen Safte, der sich aber zuletzt verliert. Bisweilen ist er auch unter der Haut etwas röthlich. Gemeiniglich hat der Apfel nur vier Samenfächer am Kerngehäuse, welches ein Kreuz bildet, wenn er in die Quere zerschnitten wird; daher heißt er wahrscheinlich auch Jerusalemsapfel. Bisweilen hat er nur 3, 4, selten 5 Samenfächer. Er ist eßbar vom December bis im Februar, hält sich aber auch oft länger in seiner Güte.

Der Baum bildet ein mittelmäßiges Gewächs; er ist sehr niedlich in Ansehung des Wildlings, worauf er veredelt wird, wenn er nicht ausarten soll. Der zweckmäßigste ist ihm der Kernwildling vom rothen Kalvil. Seine Triebe sind an nicht jungen Stämmen kurz und dünn, an Zwergbäumen aber, wie gewöhnlich, dick und lang, braun und grün mit weißen Punkten, und gegen die Spitze mit feiner Wolle umgeben. Die Augen sind spitzig, lang und dick, schimmlich weiß, und ihre Träger sind ziemlich vorstehend. Die Blätter sind spitzig und blaßgrün, unten schimmelfarbig, mit einem Zoll langen Stiele. Die Blüthen sind inwendig theils roth marmorirt, theils aber ganz weiß; ihre Kelchspitzen sind unter allen Aepfelblüthen die längsten. Bey strengem Frost ist der Baum etwas empfindlich; er trägt aber übrigens sehr reichlich. Oft wachsen 5 bis 7 Früchte auf einem Auge.

35) Der weiße Taubenapfel. Pigeon blanc. *)

Ein Bruder des rothen, von dem er aber in der Form etwas abweicht, weil er stumpfer ist. Seine größte Breite fällt in die unterste Hälfte seiner Höhe, die er aber nicht lange beibehält. Er fängt vielmehr allmälig an abzunehmen, und läuft etwas spitzig zu. Alsdann bricht er bald stumpf ab, und bildet eine kleine ungleiche

*) Er wird auch, besonders in der Mark, Jerusalemsapfel genannt.

bene um die Blume herum. Diese senkt sich etwas tief
n und ist geräumig. Am Stiele rundet sich der Apfel
latt zu. Der Stiel steckt in einer engen Vertiefung, ist
ittelmäßig stark und kurz. Der Umkreis des Apfels
nicht ganz rund, sondern hat einige Erhöhungen. Er
ißt 2 Zoll 1 Linie in der Höhe und eben so viel in der
reite. Die Schale ist weißgrün, wird aber im Liegen
hön weiß, glatt und rein. Das Fleisch ist weißlichgrün,
cker und zart, hat vielen Saft, von einem angenehmen
iß säuerlichen Geschmacke, reift im December und dauert
is März.

Der Baum trägt gut, wird aber nicht sonderlich
ark. Das Blatt ist dunkelgrün, länglicht und klein
ezahnt.

36) Der Taubenartige Apfel. Der Jerusalemsapfel. Pigeonnet. P. de Jerusalem. *)

Dieser Apfel gehört zu den Passe Pommes oder
urzdauernden Aepfeln; es steht noch dahin, ob er vom
ahren Pigeon abstammt. Indessen ist er doch hochge-
schätzt, hat viele Aehnlichkeit mit jenem, ist auch läng-
licht, gegen die Blume etwas verloren zulaufend, und
on eben der Größe und Bildung. Seine Blume ist
lein und flach, der Stiel aber ist kurz, dick, in einer
ichten Vertiefung. Seine Farbe ist meistens roth, auf
er Sonnenseite hat sie kleine dunkelrothe (schmutzig ku-
cklakrothe), hinten aber hellrothe Streifen, wobey sich
ugleich die Röthe ins Hellgrüne verläuft. Aber ge-
wöhnlich ist er fast ganz gestreift. Sein Fleisch ist
schneeweiß und fein, zarter als beym Calvil blanc,

*) Dieser wird noch mehr in vielen Gegenden der Jerusalemsapfel genannt; auch ich habe ihn nur unter diesem Namen erhalten. Er heißt auch öfters Pigeon panaché, der gestreifte Pigeon, und Passe Pomme d'Automne. — Der Name Jerusalemsapfel aber wird zu mancher Verwirrung oft mehreren Sorten beygelegt. In manchen Provinzen heißt der rothe Pigeon der Jerusalemsapfel; in andern, besonders in der Mark, wird der weiße Pigeon darunter verstanden.

von einem sehr angenehmen Safte und Geschmacke. Er hält sich nur bis Ende Octobers.

Des Baums Triebe sind dick, an jedem Auge gebogen, braunroth mit sehr feiner weißer Wolle, und mit wenigen ganz kleinen Punkten versehen. Die Augen sind lang, platt und zugespitzt, die Augenträger ziemlich vorstehend, die Blätter klein, ein wenig gerollt und doppelt gezahnt, ihr Stiel etwas lang.

37) Der rothe Herbsttaubenapfel. Pigeon rouge d'Automne. *)

Diese überaus schöne und delikate Frucht ist von mittelmäßiger Größe und hat in der Form und Bildung viele Aehnlichkeit mit dem rothen Taubenapfel, ist länglicht und kegelförmig; viele aber haben ein rundliches Ansehen und sind so hoch als breit. Die Blume ist spitzig geschlossen und steht in einer kleinen seichten Einsenkung mit knöpfigten Fältchen umgeben. Der Stiel ist kurz, bald dick und fleischig, bald dünn, und steht in einer engen tiefen Höhle. Die Schale ist bey beschatteten Früchten Zitronengelb, bey freyhängenden aber fast über und über mit vielen dunklen Carmosinstreifen von oben bis an den Stiel überzogen, und dazwischen hellröthlich verwaschen. Die Punkte sind gelblich und zerstreut; bisweilen sieht man auch schwärzliche Rostfleckchen. Die Frucht hat einen angenehmen Violengeruch. Das Fleisch ist weiß, rosenröthlich um die Blume herum und hat eine eben solche rothe Ader um das weite Kernhaus herum. Es ist locker, voll Saft, mit einem violenartigen Parfüm und sehr angenehmen zuckerartigen Geschmack. Der Apfel zeitigt Ende Septembers, und dauert fast das ganze Jahr hindurch. — Der Baum wird nicht groß, aber bald sehr fruchtbar. Er wächst flach und hat seine rothbraune und auf der Schattenseite gelblichgrüne Sommertriebe, mit wenigen feinen weißgrauen Puncten besetzt, mittelmäßig große eyförmige Blätter mit einer kurzen Spitze, kleine, fest anliegende Augen auf vorstehenden Augenträgern. — Er ist vom ersten Range.

*) Heißt auch öfters bey den Franzosen Couleur de Chair.

38) Der Königliche-Täubling. Le pigeonnet royal.

Ein sehr köstlicher Tafelapfel von der Größe eines Borsdorfers, nach der Blume etwas abgestumpfter, 2½ Zoll breit und eben so hoch. Die Blume steht in einer seichten flachen Einsenkung, in der man oft einige feine Falten bemerkt. Der sehr kurze Stiel steht in einer weit geschweiften flachen Höhle. Die Schale ist wachsartig weiß; die Sonnenseite hingegen ist mit einem eignen blassen Roth leicht verwaschen, das bey stark besonnten Früchten carmosinroth ist. Die Punkte sind stark und sternartig, hellbraun, im Roth aber oft mit einem gelblichen Kreise umgeben. Das Fleisch ist blendend weiß, sehr fein, voll Saft, ziemlich fest, und von einem dem Borsdorfer etwas ähnlichen, aber noch viel erhabnerem Geschmacke. Das Kernhaus hat vier Kammern. — Der Baum wird nur mittelmäßig groß, wächst aber in der Jugend sehr lebhaft. Die Sonnentriebe sind schön, lang und schlank, rund herum sehr dunkelbraun, purpurbraun, etwas glänzend, mit feiner Wolle bekleidet und äußerst fein punktirt. Das kleine und steife Blatt macht den Baum kenntlich; es ist fein wolligt, hellgrün glänzend; die Zahnung ist spitz, aber nicht tief. Die Frucht zeitigt im Anfang Octobers und hält sich bis in den März. Sie ist vom allerersten Range.

39) Der Rosenpepping. Le Peppin Rose.

Ein kleiner, kaum die Größe eines mittelmäßigen Borsdorfers erreichender Apfel, bisweilen etwas platt, 2¼ Zoll breit und 1¾ Zoll hoch. Die Blume steht in einer ziemlich tiefen geräumigen Einsenkung, die mit vielen feinen Falten umgeben ist, wovon viele sehr sichtbar als feine Rippen über die Frucht hinlaufen. Der lange Stiel steht in einer trichterförmigen Höhle. Die Schale ist anfangs strohgelb; im Liegen wird sie citronengelb. Die Sonnenseite ist mit vielen feinen dunkel carmosinrothen Streifen besetzt. Die zahlreichen Punkte sind äußerst fein. Das Fleisch ist weiß, fein, fest, saftvoll, und von einem sehr angenehmen gewürzhaften Violen- oder Rosengeschmacke, zumal wenn man die Frucht mit der Schale ge-

nießt. Das Kernhaus hat sehr schöne vollkommene Kerne. — Der Baum wächst ungemein lebhaft und gesund. Er trägt seine Zweige sehr regelmäßig in scharfen Winkeln in die Höhe. Die Sonnentriebe sind sehr lang und etwas dünn, auf der einen Seite braunroth und etwas glänzend, mit einem feinen Silberhäutchen bekleidet, auf der andern Seite hell olivengrün und dabey mit einer dünnen leicht abzuwaschenden Wolle bedeckt. Die daran befindlichen weißgrauen Punkte sind nicht häufig. Das Blatt kommt dem vom Borsdorfer sehr nahe. Es ist eyförmig, hellgrün, glänzend, abgestumpft, spitzig gezähnt. Die Augen sind klein, und die Augenträger wenig vorstehend. Die Frucht zeitigt im Januar und hält sich bis in den Sommer, vielleicht ein Jahr lang. Sie ist vom ersten Range.

Bemerkenswerth ist hier gelegentlich auch noch der platte Rosenapfel von 3 Zoll Breite und 2½ Zoll Höhe. Er ist strohgelb, aber roth gestreift und von weißem in's Röthlichte scheinendem Fleische.

40) Der Violenapfel. Pomme violât.

Ein sehr delikater Sommer- und Herbstapfel vom ersten Range. Er ist mittelmäßig groß, in seiner Gestalt und Farbe dem rothen Taubenapfel sehr ähnlich, obgleich auch manche auf demselben Baume etwas plattrund wachsen. Das Auge steht in einer mit Falten umgebenen Vertiefung, der Stiel ist lang, dünn und steht enge. An der Sonnenseite ist er dunkelroth gestreift auf rosenfarbenem Grunde, an der Schattenseite blaß rosenfarbig, glatt und glänzend; er hat bisweilen hellere rothe Streifen. Das Fleisch ist milde, fein und sehr weiß, von ältern Bäumen rosenröthlich, um das weite Kernhaus herum mit einer grünen Ader eingefaßt. Der Saft ist zuckerhaft und Kalvilartig oder süßsäuerlich mit einem Violenparfüm. Er reift Anfang Augusts; andere auf demselben Baume reifen im September, manche noch im October, und lassen sich vom Baume weg essen. — Man kann ihn den Bruder vom P. Rose panaché nennen.

Der Baum wird stark, hat ziemlich dicke Sommertriebe, ist an jedem Auge etwas eingebogen, mit

kleinen weißen Punkten und dichter Wolle, hinten grün, an der Sonnenseite röthlich. Die Augen sind breit und platt, ihre Träger groß, die Blätter groß, nicht tief gezahnt.

41) Der Rosenapfel, der französische Rosenapfel. Pomme Rose. P. Rose Franche.

Ein vortrefflicher Apfel. Seine Form ist sehr unbestimmt; manchmal ist er länglicht, schief und höckerig, oft viereckig, mit einer tiefliegenden Blume. Bey seiner Reife ist er zitronengelb, hie und da lichtbraun punktirt oder gefleckt, zuweilen dunkelroth auf der Sonnenseite und mit erhabenen braunen Flecken, wie Warzen. Sein Fleisch ist milde, voll feinen Safts, mit einem sehr angenehmen Geschmacke. Er ist eßbar im October und November.

42) Der gestreifte Rosenapfel. P. Rose panaché.

Ein überaus schöner, sehr früher und delikater Sommerapfel, von mehr als mittelmäßiger Größe, trefflichem Geruch und Geschmack. Er ist mehr hoch als dick, mit einer nicht tiefliegenden Blume, um welche herum fünf scharfe Rippen liegen, die sich aber gegen die Wölbung der Frucht allmälig verlieren. Seine Farbe hat das schönste Roth, das auf der Schattenseite mit etwas Gelb vermischt ist. Ueber der Rosenfarbe ist, besonders auf der Sonnenseite, ein stärkeres Roth gezogen; sonst ist er der Länge nach mit diesem stärkern Roth gestreift, allenthalben aber mit gelben starken Punkten oder Fleckchen besäet, die auf der Sonnenseite weiß und kleiner sind. Er bekommt am Baume einen subtilen Staub wie die Kalville, (wie denn die Rosenäpfel überhaupt in das Kalvillengeschlecht einarten.) Nach Abwischung desselben hat er einen starken Glanz. Der Stiel ist fleischig und bisweilen ½ Zoll lang; er steht in einer scharfen Aushöhlung. Sein Geruch ist sehr stark und erquickend. Sein Fleisch ist blendend weiß, mit einer Rosenröthe durchzogen; besonders ist es unter der Schale auf der Sonnenseite rosenfarbig. Das Kernhaus ist mit derselben Farbe eingefaßt. Das Fleisch ist

äußerst locker, zart und milde, so daß man es mit der Zunge zerdrücken kann, nicht von überflüssigem, doch von hinreichend süßsäuerlichem, höchst angenehmen Safte. Sein Geschmack und Parfüm ist vortrefflich, und gleicht dem Erdbeerapfel. Er ist schon in der Mitte Augusts reif; man kann ihn vom Baume essen.

43) Der Traubenapfel. (In Niedersachsen Druräpfel; in den Hamburgischen Baumschulkatalogen Aprikosenapfel, P. d'Abricot.)

Die Größe dieses beliebten Apfels ist mittelmäßig, wie des Borsdörfers, von hyperbolischer Form, mit einigen Ecken um die Blume herum; doch sind die meisten fast ganz rund. Die Schale ist anfangs blaßgelb, bey der Reife aber schön gelb und an der Sonnenseite lieblich roth. Sein Fleisch ist fest, gelb, zart, hat einen angenehmen, einer trockenen Aprikose nicht ganz unähnlichen Geschmack, ohne alle Säure, und bey der völligen Reife ein liebliches Parfüm. Der Saft ist nicht überflüssig, und der Apfel wird zuletzt etwas trocken. Der Baum breitet sich sehr aus, trägt außerordentlich voll und giebt unter allen die meisten Zwillinge. Ein gedrängt voller Baum mit reifen schön bemahlten Früchten giebt einen sehr reitzenden Anblick.

44) Der große Rosenhäger.

Ein sehr beliebter ziemlich großer plattrunder Apfel, hauptsächlich für die Wirthschaft, aber auch ziemlich gut zum frischen Genuß, 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Die Blume steht in einer ziemlichen Vertiefung mit einigen Erhöhungen umgeben. Der Stiel ist 1 Zoll lang und in einer geräumigen Vertiefung. Die Schale ist blaßgelb und auf der Sonnenseite roth gestreift. Das Fleisch sieht weißgelb aus, ist locker und mürbe, hinreichend saftig, und angenehm süß. Er wird um Michaelis eßbar und hält sich bis zum Frühjahr.

45) Der rothe kurzdaurende Apfel. Der rothe Sommer-Paßpomm. Passe Pomme rouge. *) Passe Pomme d'été.

Einer der frühen Aepfel, klein, mit einem tiefliegenden kleinen Auge, dünnen Stiel in einer glatten, weiten und tiefen Aushöhlung. An der Sonnenseite ist er blühend roth, auf der andern schwächer. Sein Fleisch ist weiß, unter der Schale auf der Sonnenseite etwas röthlich. Er hat einen angenehmen Saft und Geschmack, jedoch ohne sonderliches Parfüm. Er reift im August. Zum Kochen kann er schon Ende Julius gebraucht werden, hält sich aber nicht länger als 2 bis 3 Wochen.

Der Baum ist sehr fruchtbar. Seine Triebe sind dünn, hellbraunroth, wenig punktirt, mit sehr feiner Wolle, die Augen klein und kurz, die Augenträger etwas ausgehöhlt, und weit vorstehend.

46) Der rothe kurzdaurende Herbstapfel. Der rothe Herbstpaßpomm. Passe pomme rouge dAutomne. **)

Dieser ist weit vorzüglicher, auch größer und länger daurend. Er ist beynahe ganz rund. Die Blume steht ziemlich flach, mit vielen feinen Rippen umgeben, wovon mehrere seicht über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist kurz, und steht in einer geräumigen, etwas tiefen Höhle. Auf der Schattenseite ist er gelb, übrigens aber hat er eine sehr schöne Rosenröthe. Er ist dunkel, gestreift, mit vielen feinen weißgrauen Punkten besetzt. Sein Fleisch ist weiß, mürbe, und hat um das Kernhaus herum eine röthliche Ader. Der Saft ist hinreichend, von einem trefflichen und bessern Geschmack, als ersterer. Er ist

---

*) Der Name Passe Pomme ist eigentlich unbestimmt; es können fast alle Sommeräpfel so heißen. Man versteht darunter aber etliche Sorten, besonders rothe, $\varkappa\alpha\tau'$ $\dot{\varepsilon}\xi o\chi\eta\nu$, wozu auch die Cousinetten, gleichsam als Verwandte (Cousins) gehören.

**) Dieser stammt aus Bretagne, und heißt auch Passe Pomme générale; Pomme d'Outre passe; Passe pomme soyette; Passe pomme rouge dedans.

der leichteste unter den Aepfeln, und hält sich von August bis Ende Octobers.

47) Der weiße kurzdauernde Apfel. Passe pomme blanche.

Dieser ist 2 Zoll dick, 1¾ Zoll hoch, dem weißen Sommerkalvil ähnlich, hellgelb und auf der Sonnenseite etwas röthlich. Das Fleisch ist ganz weiß.

48) Der Englische Kantapfel. Der Frühapfel. P. Avant touts.

Ein vortrefflicher kleiner Apfel, der in seiner Gestalt sich oben und unten zurundet, durchaus gerippet ist, mit einer kleinen faltigen erhöheten Blume. Der Stiel ist lang, sehr fein und ein wenig eingesenkt. Die Schale ist überaus zart und dünn, bey der Zeitigung etwas fettig anzufühlen. Er ist weißlich gelb, aber bey der Reife schön strohgelb, weniger oder mehr roth geflammt, je nachdem die Sonne darauf trifft. Sein Fleisch ist zart, schneeweiß, sehr gewürzhaft und hat vielen edlen Saft. Er ist einer von den ersten Aepfeln des Jahrs und zeitigt um Johannis bis Anfang Augusts.

49) Der Astracanische Apfel. Moskoviter Apfel. Russischer Eisapfel. Zikadapfel. P. d'Astracan. P. Transparente.

Diese berühmte und bisher so verschieden und schwankend beschriebene und beurtheilte Sommerfrucht stammt wahrscheinlich aus dem warmen Astracan. Er ist besonders in Norden (überhaupt da wo er sich von starker, obgleich kurzer, Sonnenhitze auskocht,) der erste und vorzüglichste Apfel. Er wird in Rußland, Curland rc. von schätzbarster Güte und Delikatesse, so daß sein Fleisch mit dem einer vortrefflichen Pfirsche verglichen werden kann. Man findet in keinen Pomologien (wegen des Mangels an eigener Erziehung und Prüfung) eine richtige

Beschreibung *) von der eigentlichen Beschaffenheit dieser Frucht. Die Urtheile darüber sind sehr verschieden, theils weil der Baum den Gartenfreunden sehr häufig ganz unächt mitgetheilt wird, (wie unter andern ein gewisser grüner Kochapfel mit gallertartigen Flecken von unwissenden Handelsgärtnern dafür ausgegeben wird, und wie man zuweilen die ächte Sorte unter dem ganz unrechten Namen Ananasapfel erhält) theils beurtheilen manche die Frucht nach ihrer ungünstigen Lage, wo sie die erforderliche Sonnenhitze nicht genießen kann, und wo sie gar nicht das wird, was sie ihrer Natur nach werden könnte, so wenig als z. B. die Rißling-Traube am Rhein den Wein giebt, welcher aus ihr auf dem Kap gepreßt wird. In Curland, — woher ich die ächten Reiser der frühern und spätern Varietät dieses höchst schätzbaren Baums erhalten habe, — wird die Frucht von ganz außerordentlicher Güte und Delikatesse. Ohngeachtet daselbst die frühen und sehr strengen Winter das Winterobst sehr selten zu einer ordentlichen Reife und Güte kommen lassen, so kocht doch der heftige Grad der Sonnenhitze, (die vom Junius anfängt, bis 14 Tage nach Johannis anhält, und die Vegetation aller Sommergewächse wie in einem Treibhause befördert, um welche Zeit die Abend- und Morgendämmerung fast aneinander gränzt) diesen Apfel bey einem starken Grade von Reife meist zu einem fließenden Safte und Syrup aus, so daß er glasartig und durchsichtig wird.

Er heißt da gewöhnlich der Zikadapfel. Mit dem Worte Zikad wird eine aus Italien dahin kommende Konfitüre bezeichnet, welche in unreifen mit Zucker eingemachten Melonen besteht, die vorzüglich zu Torten gebraucht werden, und eine grünlich gelbe Farbe haben. **) Eben

---

*) Selbst du Hamel macht eine ganz falsche Beschreibung von diesem Apfel; er hat ihn gar nicht gekannt.

**) Zucade schreiben eigentlich die Kaufleute. Wäre aber Cicade die richtigere Benennung, so stammte das Wort von Cicada, eine grünlich gelbe Heuschrecke, her, weil die bemeldete eingemachte Melonenfrucht eben die grünlich-gelbe Heuschreckenfarbe hat.

diese Farbe erhält auch der Zikadapfel an den glasigten oder durchsichtigen Stellen, wo das Fleisch des Apfels von der Sonnenhitze zu reinem überaus delikaten, zumal bey heissen Tagen sehr erquickenden Safte ausgekocht ist. Der Apfel wird aber selten durchgängig zikadfarbig; (mehr thut es sein nächster Verwandter, der nachfolgende Revalsche Birnapfel.) Wenn dies geschieht, so zerplazt er, weil die Schale die Fülle des Safts nicht fassen kann, und wie eine zeitige Kirsche aufspringt, wegen Regen ihren Saft schnell vermehrt. Vor der Zikadreife ist er zur Hälfte schon roth, zur andern Hälfte weißlichgelb; die leztere Seite zikadirt sich zuerst. Wenn man an derselben eindrücken kann, so ist der Apfel schon als ein feiner Tafelapfel eßbar. Die Wespen stellen ihm sehr nach. Er gehört zu der Kalvillenfamilie, weil er ein weites Kernhaus und Rippen hat; wegen seines delikaten Saftes und Parfüms aber auch zu den Rosenäpfeln.

Der Apfel ist seiner Gestalt nach meistens rundlich, im Durchschnitt 2½ Zoll dick, und von Ansehen nicht schöner zu mahlen. Seine Schale ist strohgelb, glänzend, sehr fein, wie der ächte Italiänische Rosmarinapfel, auf der Sonnenseite hellroth und dunkel schattirt. Sein angenehmer Geruch ist durchdringend. Sein Fleisch ist weiß, locker, und zikadirt sich erst bey uns, wenn der Baum einige Jahre alt wird; aber bey einigen von demselben Baume mehr oder weniger; die an der Sonne hängen, am meisten.

In Curland hat man von dieser Sorte zwey Varietäten:

1) den kleinern Zikadapfel;

dieser wird etwas früher reif und zikadirt sich vollständiger;

2) den größeren Zikadapfel,

welcher etwas später reift, und sich meistens nur stellenweise zikadirt.

Der Baum ist übrigens fast derselbe, nur mit folgendem Unterschiede: Wenn die Reiser vom kleinern Zikadapfel zerschnitten werden, so findet sich der Kern oder das Mark grünlich, da die von der andern und größern

Verschiedenheit einen weißen Kern haben. — Der Baum macht übrigens ein gutes Gewächs und trägt frühzeitig und reichlich.

Die Kernwildlinge von diesem Apfel nehmen sehr leicht jede Pfropfung an und wachsen schnell; weshalb auch die Curländischen Gärtner die Zikadäpfelkerne häufig für die Baumschulen säen. In Curland kann der Baum das Messer nicht viel vertragen und kränkelt leicht davon am Brande. In unserm Klima aber, wo er nicht so viele Nachtfröste, wie dort noch im May, auch noch zu Anfange Junius und schon wieder zu Anfange Septembers auszustehen hat, bleibt er gesunder auch unter dem Messer. Auf seinem Wildlinge ist der Apfel empfindlich; er will entweder seinen eigenen aus Zikadäpfelkernen erzogenen Wildling, oder einen Kalvilwildling, oder den Paradiesapfel.

Um diese edle und herrliche Apfelsorte genau zu untersuchen, so habe ich nebst jenen beyden Varietäten von Mutterstämmen auch einen dritten aus Wezlas bey Krems an den böhmischen Gränzen von einem ächten Obstkenner, erzogen. Die Polhöhe ist da 48½ Grad, und die mittlere Sonnenwärme im Durchschnitt 25 Grade Reaumür. Die Lage aber, 200 Klafter höher als die zu Wien vorbeyfließende Donau, ist wegen des schneidenden Nordostwindes viel rauher und kälter als die zu Frankfurt am Main von beynahe 50 Grad Polhöhe. Gleichwohl zikadirt sich der Apfel zu Wezlas so, daß ein 9 Loth schwerer Apfel, nachlässig ausgepreßt, 7 Loth Saft, und nur 2 Loth Mark oder Trestern liefert. Es wird ebenfalls durchsichtig und reift im August.

50) Der Revalische Birnapfel.

Ein Bruder des vorher beschriebenen Astracanischen oder Zikad-Apfels, und ein trefflicher früher Sommerapfel aus Liefland. Diesen Baum schickte mir ein schätzbarer Freund derselben Gegend, der selbst ein guter Obstkenner ist. Die Stelle seines Briefs, diese edle Frucht betreffend, lautet so: „Sie haben meine Raritäten alle, außer der vornehmsten, „nämlich dem Revalschen Birnapfel. Die Frucht kommt „bey mir vor Passe Pomme rouge zur Reife, und kein

„Mensch mag letztere, wenn er jene haben kann. Aprikosen sind Läppereyen gegen sie. Wenn sie reif wird, „so bekommt sie glasigte Stellen, und läßt man sie dann „zu lange hängen, so platzt sie von einander. Will man „sie etwas lange aufbewahren, so pflückt man sie etwas „weniger zeitig ab, und verliert etwas an der Delikatesse. Die Frucht scheint eine Tochter vom russischen „Eisapfel zu seyn. Sie ist in Liefland, Schleswig und „Lübeck ohne Gleichen.“

Ich habe nun die erste hier in einem ganz ungünstigen und regenvollen Sommer gewachsene Frucht davon so befunden:

Es ist ein sehr guter früher Sommerapfel, der dem vorhergehenden etwas ähnlicht, meistens plattrund, bisweilen etwas höher gebauet, mittelmäßig groß, gelb, weiß punktirt, auf der Sonnenseite röthlich, und roth gestrichelt. Seine Blume ist stark geschlossen, etwas faltig und steht in einer mäßigen Vertiefung. Der Stiel ist ganz kurz, und die Höhlung, worin er steht, ist nicht stark. Der Apfel hat bey der Zeitigung einen überaus starken und vortrefflichen Geruch. Sein Fleisch ist weiß, überaus zart und milde, saftig, von einem sehr delikaten Geschmack und von einem edlen Parfüm, das ihn unter die Rosenäpfel setzt. Häufig sind drey Kerne in jedem der fünf Samenfächer. Seine Zeitigung ist schon gegen Ende Julius. Man kann ihn auch vom Baume essen. Er passirt bald die Zeit seiner Eßbarkeit.

Daß nun diese erste Frucht sich damals zikadiren, und glasigte Stellen bekommen sollte, war gar nicht zu erwarten. Fast beständiger Mangel an Sonnenschein, häufiges Regenwetter bis nahe zu seiner Zeitigung, machte dies unmöglich. Nach einigen Jahren der Erziehung und Beobachtung wollte ich an ihrer Zikadirung in dem hiesigen Klima von 50° 4′ Polhöhe fast zweiflen; ich glaubte, es würde eine Lage von 45° Polhöhe, wie um Florenz rc. erfordert werden, wenn diese Früchte sich zikadiren sollten. Allein zu meinem Vergnügen und zur nähern Berichtigung dieser sonderbaren Obstfrüchte fand ich im Sommer 1801 gegen Ende Julius den Revalschen Birnapfel um die Hälfte zikadirt, und

zellenweise in Saft verwandelt. Die zikadirte Gegend war ganz hell und durchsichtig, wie gefroren (weswegen die Frucht wohl des Astrakanischen Apfels Eisapfel und transparente heissen mag), obgleich nicht weich, sondern etwa, als wenn die Schale mit einem Likör angefüllt wäre.

Warum nun aber dieser und der Astrakanische Apfel sich nicht eher, auch nicht bey viel heissern Sommern zikadirte, daran fand ich keine andere Ursache, als weil das Bäumchen noch zu jung war, und weil vielleicht der raschere Zufluß der jugendlichen Säfte die Frucht zu früh gezeitigt und abfallen gemacht hatte, ehe die Sonnenwärme und die innere Digerirung der Säfte ihr ganzes Geschäft vollenden konnten. Es ist nun nicht zu zweifeln, daß, je älter der Baum wird, desto mehr die Früchte sich zikadiren, und daß sie bey einem älteren Baume sich ganz zikadiren werden, so daß man das Kernhaus, gegen das Licht gehalten, deutlich sehen kann. In unserm Klima geniessen wir dabey den Vortheil, daß der hiesige Baum das Messer besser vertragen kann, und gesunder bleibt, als in seinem Vaterlande, wo er durch heftigen frühen und späten Frost dem Brande sehr unterworfen ist.

Zu bemerken ist hier endlich noch die marmorirte Rosette oder das Sommerröschen, ein trefflicher, um die Blume herum rosenfarbener, violenartig riechender und wie Melonen schmeckender Sommerapfel für die Tafel; der rothe Sommerrosenapfel, der sich den Winter über hält; der Seidenapfel (Cousinotte rouge d' Eté), sehr fein, aber klein; der Tulpenapfel, mit rothen Streifen, manchen Tulpen ähnlich; der kleine Favoritapfel, von der angenehmsten Röthe und einem Rosengeschmack; und der Florentinerapfel, von kalvilartiger Form, der auch trefflich für die Tafel ist.

§. 7.

Beschreibung der vornehmsten Sorten von der Familie der Renetten.

Der Name Reinette ist sehr unbestimmt; er bezeichnet einen königlichen Apfel, d. h. einen Apfel von vorzüglicher Güte. Die systematische Eintheilung und Klassification dieser Familie ist daher sehr mißlich. Man hat viele Sorten mit dem Namen der Renetten belegt, wovon viele eigentlich gar nicht dazu gehören. Kein Pomologe hat daher noch die wesentlichen charakteristischen Kennzeichen derselben angegeben. Man sieht es zwar einem Apfel schon an, ob er unter die Renetten gehöre, und dennoch fällt es äußerst schwer, die Kennzeichen zu bestimmen, die sie von allen andern Arten standhaft unterscheiden. Nach vielen Untersuchungen und Vergleichungen konnte ich keine andere als diese charakteristischen Kennzeichen der Renetten auffinden.

1) In Ansehung der Gestalt sollen sie ohne Rippen und Ecken, die vornehmlich an Blume und Stiel rund einlaufen, plattrund, mehr hoch als breit, aber nach der Blume hin nicht spitzig zulaufend seyn, und diese soll mäßig vertieft stehen. Doch ist selten eine Regel ohne Ausnahme.

2) In Ansehung des Geschmacks sollen sie einen hervorstechenden süßsäuerlichen, weinigten Geschmack haben. Es schließt sie aber auch ein vorstechender, mehr süßer, oder ein säuerlichsüßer Saft nicht aus.

Da aber auch schon manche Aepfelfrüchte unter die Renetten aufgenommen worden sind, die in ihrer Bildung davon abweichen, theils Rippen haben, theils faltig am Auge rc. sind, deren Parfüm und Geschmack rc. aber renettenartig ist; da überhaupt die neuen Benennungen bekannter Sorten in der Pomologie nur mehr Verwirrung machen würden, so behalten wir jene bey, und theilen sie ein:

A. in vollkommene Renetten, und

B. in abweichende Renetten, wenn sie faltig um die Blume sind, Rippen oder Ecken oder sonst eine unrunde Gestalt haben.

Die vornehmsten Sorten sind:

51) Die Muskatrenette.

Diese schätzbare Apfelsorte von ansehnlicher Größe ist rundlich dick, um die Blume herum sind einige unbedeutende Fältchen; der Stiel ist kurz und stark in einer scharfen, tiefen Höhlung. Vor der Lagerreife ist er gelblich grün; an der Sonnenseite schmutzig roth und manchmal etwas rauh. Viele sind aber auch glatt; diese werden bey der Zeitigung schön gelb, mit vielen schönen rothen, kleinen und größern Strichen und Flecken, hauptsächlich auf der Sonnenseite mit einigen gelben Punkten. Der Apfel hat ein gelbes, zartes, delikates Fleisch, und vielen süßen weinigen Saft mit einem feinen Muskatengeschmack. Er zeitigt Mitte Septembers und ist gegen Ende Decembers eßbar. Je länger er aber am Baume hängen bleibt, desto gewürzhafter und delikater ist er. Was die Schätzbarkeit dieses Apfels vollständig macht, ist seine Haltbarkeit, weil er oft ein volles Jahr in seiner Kraft bleibt, ohne stippig zu werden; manche passiren jedoch schon im May, besonders von Zwergbäumen.

Der Baum wird mittelmäßig groß und sehr dicht von Holz; er ist sehr vorzüglich zu Spalieren und Pyramiden. Seine Sommertriebe sind gerade und braunroth, die Augen spitz und klein, die Augenträger breit und platt. Seine Blätter machen ihn unter allen Aepfelbäumen kenntlich, weil sie etwas langstielig, schmal und spitzig sind. Daher sieht auch der Baum sehr licht aus. Seine Fruchtbarkeit ist außerordentlich; er trägt fast alle Jahre. Er ist auch bald tragbar, und wegen seines muntern Triebes scheint er gegen andere seines Alters immer jünger zu seyn.

52) Die siegende Renette. Reinette triomphante *)

Ein ganz vortrefflicher Apfel, dessen Größe und

*) Manger erwähnt zwar auch einer Rein. triomphante, und

Schönheit eines Jeden Beyfall gewinnt. Wahrscheinlich ist er ein Abkömmling von der französischen Renette. Reif wird er sehr hochgelb, mit sternförmigen Punkten umgeben. Oft hat er nichts Rothes, oft aber macht das Röthliche zwischen dem Gelben eine besondere Zierde aus. Bisweilen hat er braune rauhe Flecken und starke Warzen. Seine Blume ist schön und wohlstehend, und bildet einen hübschen Stern. Der Stiel ist kurz. Das Fleisch ist unter der zarten Haut sehr gelb, solide, doch zart, voll feinen Safts, mit angenehmem, pikantem, gewürzreichem Parfüm. Reif ist sie Ende Decembers und haltbar bis gegen März.

Der Baum macht ein schönes Gewächs aus. Seine Sommertriebe sind braunröthlich, häufig wie mit Silberschaum überzogen, mit verlornen weißen Punkten getüpft. Die Augen sind platt, wolligt, und haben starke vorstehende Augenträger.

53) Die Renette von Windsor. (Die Englische Renette.) Monstrous of Windsor.

Diese ist die größte unter den Renetten, eine sehr rare, vorzügliche Sorte aus England. Der Apfel ist etwas mehr lang als dick; Blume und Stiel sind eingesenkt, weißlich grün am Baume und punktirt. Beym Zeitigen ist der Apfel schön gelb; er bekommt zuweilen Warzen und rauhe Flecken. Sein Fleisch ist solide und delikat, der Saft erhaben. Er hält sich, gegen die Art der großen Früchte, die porös und leicht sind, bis es wieder reife Aepfel giebt.

Der Baum wird groß und stark. Seine Sommerschossen sind röthlich, sehr wenig punktirt, die Augen sind stark, platt aufliegend, mit platten Augenträgern.

---

giebt diese Benennung als ein Synonym von der Reinette blanche an; allein diese ist es nicht. Man hat nur von dem passenden Worte Gelegenheit genommen, jene neu entstandene vorzügliche Sorte so zu benennen.

54) Die edle Nordische Renette.

Ein sehr schätzbarer, drey Jahre dauernder Apfel, von der Grösse und Gestalt eines verlängerten Borsdörfers. Die Blume und der kurze Stiel stehen etwas vertieft. Vom Baume ist die Frucht sehr unscheinbar, grasgrün, rauh von grauem Roste. Wenn sie aber bis Pfingsten auf dem Lager gelegen hat, wo sie anfängt, geniessbar zu werden, so bekommt sie einen Duft. Wird dieser mit einem Tuche abgerieben, so erscheint der Apfel gelb, auf der Sonnenseite roth, und so glänzend und schön, als ob er in Wachs gearbeitet wäre. Sein Fleisch, das anfangs vom Baum sehr hart, bitter und sauer ist, wird um Pfingsten zart, saftig, von vortrefflichem Geschmack und einem angenehmen Rosenparfüm. So hält er sich drey Jahre, nur wird er nach dem zweiten Jahre etwas welk und nicht mehr so vollsaftig.

Der Baum wächst schlank, wie eine Pappel, wird sehr fruchtbar, aber nicht sehr dick von Stamm. Seine Blätter sind, wie die der Muskatrenette, auf den Seiten eingebogen, länglicht und spitzig, oben hellgrün und unten wolligt; der Rand ist stark gezahnt.

55) Die unvergleichliche Renette. Renette non pareil.

Diese Sorte weicht von der Renettenform sehr ab. Sie läuft gegen die Blume etwas spitz zu. Die Blume selbst ist mit vielen kleinen Falten umgeben. Die Schale ist glatt, gelb mit zarten Pünktchen, hat bisweilen Rostflecken und starke Warzen, und nimmt auf der Sonnenseite stark Roth an. Ihr Fleisch ist sehr saftig, süßweinigt, doch mehr süß als säuerlich. Das Parfüm ist nicht stark. Sie verdient wohl den Namen unvergleichlich bey den Sorten vom zweiten Range, aber keinesweges unter denen der ersten Klasse. Der Apfel hält sich aber in seiner Schönheit, bis es wieder frische giebt; er ist deshalb sehr schätzbar.

Der Baum ist sehr tragbar.

56) Die pikotirte Renette. Reinette picotée.

Ein ziemlich ansehnlicher Apfel, etwas abgestumpft spitzig, mit dünner gelber Schale und süß säuerlichem Geschmacke. Sie wird im December zum Genuß reif, und dauert bis zur Baumblüthe. *)

57) Die Tulipanrenette. Rein. tulipée, R. couleuvrée.

Eine der feinsten Renetten, und eine sehr reizende Frucht nach Gestalt und Geschmack, groß, schön gelb und vermillon-roth. Sie hat ein mildes delikates Fleisch, einen süßen lieblichen Saft und Geschmack.

Sein Holz unterscheidet sich sehr von andern Renetten, weil es nicht nur schwach, sondern auch hängig und von Farbe wie die des Borsdörfers ist, gleichsam mit Silberschaum überzogen.

58) Der grüne Sans Pareil.

Ein mittelmäßig großer, plattrunder Apfel, grün und auf der Sonnenseite schmutzig roth, hin und wieder bräunlich getüpfelt. Der Stiel sitzt in einer ziemlichen Höhlung, die Blume aber ist etwas flacher. Das Fleisch ist grünlich, solide, voll weinartigen Safts, und von ziemlich gutem Geschmack. Das Kernhaus ist mit einer grünen Ader eingefaßt. Er reift um Neujahr, hält sich bis Ende May's, und bleibt stets saftig. Er ist vom zweyten Range, unter den wirthschaftlichen aber vom ersten.

Der Baum wird einer der größten. Die Blüthen widerstehen dem Froste, und tragen alle Jahre ungemein voll.

59) Der Nelguin. Nel Guin. Reinette Nelguin.

Eine engländische Renette vom ersten Range, sehr groß, rundlich, gelb, hie und da braun getüpfelt und

*) Siehe Beyträge rc. S. 97.

gefleckt, mit einem kurzen Stiele in einer engen Vertiefung. Das Fleisch ist fest, gelblich, von überaus feinem lieblichen Geschmacke, und leckerhaftem süßsäuerlichem Safte. Sie reift im Februar und März, und ist eine herrliche Frucht.

Der Baum macht ein gutes Holzgewächs, wird groß und trägt stark.

60) Die getüpfelte Renette. Reinette marbrée.

Ein ansehnlicher Apfel von sehr platter Gestalt, meistens ganz roth, ist aber mit vielen gelblichweißen, starken Tüpfeln besäet. Er hat ein überaus hartes, aber feines weißes Fleisch, mit einem edlen Safte und unvergleichlichem Wohlgeschmack, wird erst im Jannar eßbar, hält sich aber fast ein ganzes Jahr hindurch.

Der Baum wird nicht groß.

61) Die Goldrenette. Reinette d'or, Rein. dorée.

Es giebt sehr verschiedene Goldrenetten. Die vornehmste ist diejenige des Dû Hamel, welche weiterhin unter den Peppings steht, so wie die teutsche Goldrenette, die von den größten ist, plattrund, hochgelb, glatt, und meistens auf der Sonnenseite röthlich angelaufen. Sie hat eine ausgezeichnete Blume, die stark und wie gedoppelt ist. Das Fleisch ist solide, voll edlen süßweinigten Safts und delikaten Geschmacks. Sie hält sich lange.

62) Die holländische Goldrenette.

Ein ansehnlich großer, schöner, gelber Apfel, mehr rund als hoch. Einige sind auch etwas hoch gebauet, an der Sonnenseite etwas roth gestrichelt, und ringsum mit grauen Sternchen oder grauen dreieckigten Punkten besäet, bisweilen auch mit Warzen, wie die Borsdorfer. Sie sind von feinem Geschmack, edlem Saft und Parfüm. Der Apfel hält sich lange in den Winter hinein.

63) Die Forellenrenette. La Reinette tachetée.

Ein kleiner Haus- und Tafelapfel mit vielen grossen sternartigen Flecken, die sich in der rothen Farbe schön ausnehmen. Das Fleisch ist gelblichweiß, sehr saftreich, weinsäuerlich. Er hält sich das ganze Jahr und ist vom ersten Range.

64) Der König Jakob.

Eine Englische weiße Renette, welche um Hannover und Osnabrück häufig gezogen und geschätzt wird. (S. Beyträge S. 89.)

65) Die Osnabrücker grau überzogene Renette.

Ein trefflicher Winter-Tafelapfel, ansehnlich groß, spitz zulaufend, mit gelber Schale, auf der Sonnenseite roth angelaufen mit dunkelrothen Strichen; oft aber auch ganz mit Grau überzogen. Das Fleisch ist zart, delikat, von trefflichem Parfüm, und wird nie stippig. Der Apfel hält sich bis Pfingsten.

Der Baum wird groß.

66) Der rothe Kurzstiel. Rein. Courtpendu rouge *).

Ein ansehnlicher schöner Apfel von regelmäßiger plattrunder Renettengestalt, mit einer Blume, die nach Art der meisten Courtpendu in einem tiefen Schüsselchen steht, fast ganz roth, mit einer Menge weißer Punkte besäet, die nach oben hin immer kleiner werden und gedrängter beysammen stehen. Um dem Stiele herum

*) Der Name Courtpendu, Kurzstiel, entstand wahrscheinlich, als die Obstkultur noch in ihrer Kindheit lag, und man wenige gute Aepfelsorten hatte. Denn wie viele haben kurze Stiele? — Ja die allermeisten!

Gleichbedeutende Namen der Aepfelsorten von Reinette Courtpendu rouge sind: Courtp. rosaer; gros Courtpendu oder Francatu.

und etwas an der Schattenseite ist er gelb; er hat darin graue Punkte, auch oft graue Flecken. Sein Fleisch ist fest, fein, gelblich, mit renettenartigem, süßem, weinigtem Safte und gutem angenehmen Geschmacke. Der Apfel ist bis Mitte Augusts ganz grün mit weißen Punkten; alsdann aber fängt er an sich zu färben, und wird hübsch roth. Die am meisten roth gefärbten sind die schmackhaftesten. Sie sind eßbar im Januar und Februar.

Der Baum macht zwar gutes Holzgewächs, wird aber nicht groß; er belaubt sich sehr stark, blüht, wie überhaupt die Courtpendus (woran sie sich besonders kenntlich und schätzbar machen), 10 bis 14 Tage später, als andere Aepfelbäume, entgeht daher manchem Frühlingsfroste und Verderben der Blüthe, und trägt auch an sich stark und reichlich. Seine Sommerschossen sind stark, braunröthlich, mit vielen kleinen Punkten, ganz weiß, mit Wolle überzogen, die Augen breit, voller Wolle, die Augenträger hoch hervorstehend. Die Kerne dieses Apfels dienen trefflich zu Wildlingen, die besten Aepfelsorten vornehmlich auch zu Zwergstämmen-Veredlung.

Diese Sorte von Courtpendu rouge hat wieder einige Varietäten; z. B.

67) Courtpendu mit Roth gestreift.

Dieser Apfel ist mit Roth durchflammt, da der Courtpendu rouge das Rothe auf der Sonnenseite beysammen hat. Uebrigens sind sie einander gleich; indessen dauert der Courtpendu rouge länger und hat feinern Saft.

68) Der unvergleichliche Kurzstiel. Courtpendu non pareil.

Dieser ist etwas platter als die andern, und der vorzüglichste von Geschmack und Haltbarkeit.

69) Der weiße oder gelbe Kurzstiel. Courtpendu blanc oder jaune.

Er gleicht dem rothen Kurzstiele sehr, nur daß er

meistens etwas kleiner ausfällt, und wenn er reif ist, gelblich wird. Auch hat er oft hie und da einige rauhe grünliche Flecken. Sein Fleisch und Geschmack kommt auch mit jenem überein.

70) Die kleine Casseler Renette.

Ein mittelmäßig großer vortrefflicher Tafelapfel, der in seiner Gestalt einem großen Borsdorfer gleicht. Er ist glänzend goldgelb, und auf der Sonnenseite carmoisinroth mit abgesetzten dunkelrothen Streifen bemalt, überall mit grauen rauhen Punkten besetzt. Er hat bisweilen Rostflecken und Warzen. Sein Fleisch ist weiß, fein, fest, voll Saft und von einem sehr angenehmen, zuckerartigen Geschmacke ohne Säure. Er zeitigt im September und hält sich bis ins Frühjahr.

Der Baum wird wegen seiner großen und baldigen Fruchtbarkeit gar nicht groß, obgleich er in der Jugend lebhaft wächst. In der Blüthe ist er nicht zärtlich auf die Witterung; er kommt selbst in einem geringen Erdreiche gut fort. Seine Triebe sind röthlich-hellbraun, und haben auf der Sonnenseite ein Silberhäutchen. Seine Blätter sind groß, sehr gespitzt und am Blattstiele abgestumpft, schön und fein gezahnt. Die Augen sind sehr klein, hart anliegend, die Augenträger platt und breit.

71) Die große oder doppelte Casseler Renette.

Ansehnlich groß, länglicht rund, theils etwas platter, 3 Zoll hoch und 2½ Zoll breit, mit überwachsenem Stiele. Die Schale ist bey der Zeitigung goldgelb, auf der Sonnenseite mit trübrothen, kurz abgesetzten Streifen besetzt. Die Punkte sind im Rothen weißgrau und im Gelben bräunlich, aber nicht sehr häufig. Das Fleisch ist weiß, ins Gelblichte spielend, zart, milde, saftvoll, und von einem gewürzhaften vortrefflichen Geschmacke. Der Apfel zeitigt Ende Novembers und hält sich tief in den Winter. Er ist einer der ersten Tafeläpfel.

Der Baum wächst lebhaft und ist sehr fruchtbar. Seine Sommertriebe sind lang, violetbraunroth, auf

der Sonnenseite mit einem Silberhäutchen, mit vielen weissgrauen Punkten besetzt. Sein Blatt ist gross, die Augen sind klein und die Augenträger stark vorstehend.

72) Der graue Kurzstiel. Courtpendu gris *).

Eine ziemlich ansehnliche, sehr platte Renette mit einer überaus tiefsitzenden Blume in einer weiten Aushöhlung, wie in einem Schüsselchen. Seine Schale ist grüngelb, meistens rauh, nur hie und da glatt, auf der Sonnenseite röthlich; manche sind braunroth. Sein Stiel ist ganz kurz (was er aber mit den meisten Aepfeln gemein hat). Sein Fleisch ist weissgelb, sehr fein, ziemlich fest, von einem erhabenen Geschmacke, süssweinigt; es neigt sich nach dem Parfüm des englischen Goldpeppings, wenn Boden und Lage gut ist. — Man muss ihn lange am Baume lassen. Seine Essbarkeit dauert vom December bis in den März und April. Er ist vom ersten Range.

Sein Baumgewächs ist stark, seine Sommerschossen sind dick, gerade, dunkelbraunröthlich mit sehr feinen Punkten, mit weniger und feiner Wolle. Die Augen sind breit und platt, die Augenträger breit und vorstehend. Das Blatt ist ziemlich gross, oval, hat eine kurze Spitze, ist unten fein wolligt, dunkelgrün und stumpfspitzig gezahnt.

73) Die feuerröthliche Renette. Reinette rousse **).

Von abweichender Gestalt, hoch, mit breiten Rippen, gross, von tief eingesenkter, starker Blume und einem eben solchen Stiel. Die Farbe ist wachsartig weissgelblich, auf der Sonnenseite röthlich mit schönen rothen

---

*) Wird noch verschiedentlich benennt: Bardin, Pomme de Bardin (ob von Bardi in Parma?); Reinette courtpendu; Grauwe Kopendu Renet; Goslingase Renet; Courte queue; Kampanien-Apfel.

**) Hirschfeld nennt sie auch Karmeliterrenette, Rein. de Carmes.

Streifen und Flammen. Das Fleisch ist solide, von angenehmem Safte und Geschmacke. Diese Renette hält sich lange.

74) Die rothe Renette. Reinette rouge. *)

Ein ansehnlich großer Apfel, 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch, hellgelb, glatt, auf der Sonnenseite mit kurzen Streifen stark geröthet, und mit hellgrauen ganz kleinen Pünktchen versehen. Der Stiel ist lang und steht in einer glatten Vertiefung. Sein Fleisch ist zart, obgleich fest, ins Gelbliche fallend, überaus saftig, süß und dabey erhaben weinsäuerlich, von sehr angenehmem Geschmack und Parfüm. Er hält sich bis Februar und März und wird nie welk, wie viele Renetten.

Der Baum wird mittelmäßig stark und tragbar; seine Sommertriebe sind unten grün und gegen die Spitze röthlich, punktirt, dick und lang; die Augen sind kurz und sehr platt, die Augenträger breit und ausgehöhlt.

75) Die einseitig rothe Renette. Reinette rouge à Côté.

Diese ist mittelmäßig groß, mehr lang als dick. Viele sind an der eingesenkten Blume etwas faltig, rostfarbig oder schmutzig roth an einer Seite, auch wohl um den ganzen Stiele herum; übrigens grün und punktirt. Das Fleisch ist zart, angenehm und der Saft erhaben. Reif ist der Apfel im December; er hält sich bis nach Ostern.

Der Baum ist sehr tragbar, aber dem Krebs unterworfen.

76) Die gestrickte Renette. Rein. filée.

Eine ziemlich ansehnliche, sehr schätzbare Renette von regulärem Bau, mit einem kurzen Stiele. Die Grundfarbe ist bey der Zeitigung gelb; die Frucht ist aber oft größten Theils mit Grau überzogen, das Gelbe voller grauer maschenartiger Linien; sie sieht Knoops Character-

---

*) Synonyme: Rein. rouge d'hyver; Rein. du Roi; Rein. de la Reine; Granaat-Renet.

pfel sehr ähnlich. Häufig hat sie Warzen. Sein Fleisch überaus zart, milde, aber solide, von sehr gutem sü m etwas weinigtem Safte und von angenehmen Renet parfüm. Reif ist sie gegen Weihnachten; sie hält sich s Pfingsten, und ist vom ersten Range.

77) Die Marzipan - Renette.

Eine ansehnlich große Herbstfrucht, etwas platt, 3½ ll breit und 2½ Zoll hoch. Die starke Blume steht einer tiefen nicht geräumigen Einsenkung, aus welcher h Rippen erheben, die sanft über die ganze Frucht hin ufen. Der dünne Stiel ist einen halben Zoll lang und ht in einer weitgeschweiften ansehnlichen Höhle, die im runde etwas rostfarbig ist. Die Schale ist hellgrün; ird aber mit der Zeitigung blaßgelb, auf der Sonnen ite mit einem leichten Anflug von Röthe und rotheinge ßten Punkten; auf der Schattenseite haben die Punkte ne grüne Farbe. Die Frucht hat einen äußerst ange hmen Geruch, wie eine feine Pommade. Das Fleisch ist eiß, locker, weich, etwas grobkörnigt, mäßig saftvoll, hat ne große grüne Ader um das Kernhaus herum, und ei en angenehmen gewürzhaften Geschmack. — Der Baum ächst lebhaft, setzt viel Holz an, und ist ziemlich fruchtbar.

78) Die Charakter - Renette.

Sie ist eine Art Goldrenette, von mittlerer Größe; n ihrer Höhe mißt sie 2 Zoll 9 Linien, in der Breite 2 Zoll 6 Linien. Der Apfel hat seine größte Breite in der ntern Hälfte seiner Höhe; von dieser läuft er nach dem Stiele platt abgerundet zu, nach der Blume nimmt er mehr b, endigt sich aber doch ganz platt. Die Blume senkt sich mit einem ziemlichen Umfange flach ein, ist klein, verschlos en, geräumlich tief, und mit einer kleinen Röhre nach dem Kernhause zu versehen. Unmittelbar um sie herum liegen isweilen einige Falten. Die Schale ist bey der Zeiti ung Zitronengelb und auf der Sonnenseite fast braun oth, außerdem ist sie mit einem graulichen rauben Ueber uge bedeckt, überall aber mit grauen Strichen und Linien überzogen, die sich kreuzen und auch neben einander hin laufen. Der Stiel steckt in einer mäßigen, aber geräum-

lichen Vertiefung, ist kurz, mittelmäßig stark und holzig. Die Schale ist dick; und wenn der Apfel nicht lange genug am Baume hängen bleibt, so runzelt er gern. Das Fleisch ist grüngelb, zart und fest. Saft ist zur Genüge vorhanden und der Geschmack ist süß, erhaben und stärkend. Der Baum ist tragbar und wird mittelmäßig stark.

79) Die gestochene Renette. Reinette piquée.

Ein glatter, röthlich brauner, fast kastanienfarbner Apfel von Form und Größe eines der größten Borsdörfer mit weißen feinen Punkten besäet, als wenn sie mit einer Nadel eingestochen wären. Jeder Punkt aber ist mit einem starken grünen Rande eingefaßt. Sein Fleisch ist solide, zart, mit trefflichem weinigtem Safte angefüllt. Reif wird sie im Februar und März.

80) Die gelbe frühe Renette. Die kleine gelbe Frührenette. Die Sommerrenette. Reinette jaune hative. Rein. d'Eté.

Ein etwas kleiner hellgelber Apfel mit großen braunen Punkten und Flecken, bisweilen mit großen braunen Warzen, wie der Borsdörfer. Sein Fleisch ist schön weiß, fein, saftig und von einem reinen, weinsäuerlichen angenehmen Geschmacke. Er ist eßbar im September und October, hält sich aber nicht lange. Uebrigens ist er vom zweyten Range.

Der Baum wird mittelmäßig groß, und ziemlich fruchtbar. Seine Sommerschossen sind hellbraun und sparsam punktirt, die Augen kurz, ihre Träger breit, und vorstehend, das Blatt groß und bogenförmig gezahnt.

81) Die gelbe späte Renette. Reinette jaune tardive. *)

Ein mittelmäßig großer, platter, schöner, trefflicher Apfel vom ersten Range, auf der Sonnenseite goldgelb, selten röthlich, mit braunen Punkten (manche haben zur Hälfte vom Stiele an eine rauhe Schale;) übrigens sind sie gelb.

---

*) Gleichbedeutende Namen: Rein. dorée; Rein. tulipée; Goud-Renet; Rein. Couleuvrée.

Die Blume ist groß und tiefliegend, der Stiel ist kurz und dick. Sein Fleisch ist gelblich, zart, saftig, weinigsüß, und von einem überaus angenehmen Geschmacke, der viel an den Geschmack des Borsdörfers gränzt. Er reift um Weihnachten und hält sich lange bis in den März. Er ist eine der vornehmsten Renetten.

Der Baum wird mittelmäßig, von gutem Triebe, sehr fruchtbar, und seine Blüthe widersteht dem Froste.

82) Die grüne Renette. Reinette verte. *)

Der Apfel ist mittelmäßig groß, regulär gebildet, grüngrau mit rauher Schale, aus deren Grau eine gelblich grüne Farbe hervorsieht. Das Fleisch ist gelblich mit grünen Adern, fest, und wird daher nie stippig. Es ist saftig, von angenehmem Renettengeschmack, eßbar im Januar, hält sich weit in den Sommer hinein, und in einem guten Keller bis es wieder frische giebt.

83) Die weiße Renette. Reinette blanche. **)

Ein nicht großer, etwas flacher Apfel. Seine Blume sitzt etwas seicht und in Falten; der Apfel hat bisweilen gegen die Regel der Renettengestalt kleine Beulen. Seine Haut ist glatt und gelblichweiß, mit grauen weiß eingefaßten feinen Punkten. Der Stiel sitzt tief und hat einen Auswuchs. Sein Fleisch ist zart, milde, weiß, hat Saft genug, der zwar angenehm ist, aber nicht viel Parfüm hat. Er wird eßbar im November, hält sich lange, und schrumpft nicht ein. — Man setzt ihn zwar in die erste Klasse des Tafelobstes; es ist ihm aber doch nur der zweyte Rang zuzugestehen.

Der Baum macht ein ziemlich gutes Gewächs, und ist stark tragbar.

84) Die Renette von Clareval. ***)

Ein mittelmäßig großer, etwas hochgebauter Apfel,

---

*) Synon. Groene fransche Renet; Rein. verte ronde.

**) Heißt auch: Rein. franche, (dieser ist aber sehr weit von ihm unterschieden); Rein. triomphante; Witte fransche Renet; Witte Renet mit Stippen.

***) Eine Abtey in der Provinz Clermont.

der fünf ganz flache Rippen hat, glatt, gelb, worunter das grüne stark spielt, überall mit Sternpunkten besäet. Die Blume steht in fünf flachen Beulen eingeschlossen. Der Stiel ist etwas zart und nicht gar kurz. Das Fleisch ist fein, milde, sehr saftig mit einem pikanten Parfüm. Gewöhnlich ist das Kernhaus mit einer grünen Ader umgeben. Er ist ein Apfel von vieler Güte und vom ersten Range. Reif wird er gegen Ende Decembers.

85) Die französische Renette. Reinette franche.

Diese wird oft mit der weißen Renette verwechselt. Sie ist vorzüglicher, größer, delikater, und gehört in den ersten Rang. Der sehr schöne große Apfel ist etwas rundlich, 3 Zoll dick, 2½ Zoll hoch, hat breite flache Rippen, graue sternförmige Punkte, ist an der Sonnenseite oft röthlich, auf der Schattenseite goldgelb, hat eine tiefliegende sehr große Blume, und einen sehr kurzen Stiel, der in einer engen und tiefen Höhlung sitzt. Sein Fleisch ist gelblichweiß, milde, mit süßem Safte und erhabenem Parfüm. Er ist eßbar im December und Januar und hält sich lange.

86) Die holländische Renette. Reinette de Hollande.

Ein vortrefflicher Apfel, etwas länglicht, groß, 3 bis 3½ Zoll hoch und gegen 2 bis 2½ Zoll im Durchschnitt. Er ist glatt. Am Baum sieht er weißlichgrün aus, wird aber bey der Zeitigung schön gelb, auf der Sonnenseite stark röthlichgelb. Er hat nicht viele und zarte Punkte. Das Auge ist geschlossen durch die Blumenblätter, die grün bis zur Lagerreife sind. Die Höhlung, worin der kurze Stiel steht, ist ebenfalls grün. Sein Fleisch ist delikat und hat den Parfüm und Saft des weißen Kalvils; nur ist der Saft nicht so pikant auf der Zunge. Er wird Lagerreif im December und hält sich bis Ende Februars.

87) Die große englische Renette. Reinette grosse d'Angleterre.

Ein sehr starker großer Apfel, von plattrunder Gestalt, mit fünf großen flachen Rippen, die sich um die Blume stärker erheben. Die Blume steht tief, und der kurze dicke

Stiel in einer breiten starken Vertiefung. Seine Farbe ist bey der Zeitigung goldgelb, von sternförmigen Punkten öfters rauh. Die Sonnenseite ist zuweilen gelbröthlich angelaufen. Sein Fleisch ist vortrefflich, etwas ablöslich, milde, voll edlen Saftes, weinigsüß mit einem angenehmen Parfüm. Das Kernhaus ist zwar groß, weil die Frucht groß ist; es ist aber doch nicht geräumig genug, um zur Calvilart zu passen. Deswegen gehört sie noch unter die Renetten. Reif ist sie um Weihnachten und haltbar bis in den May.

88) Die kleine englische Renette. Reinette d'Angleterre.

Ein sehr schöner langer Apfel, der mit der Goldrenette im Fleisch und Geschmack sehr viel ähnliches hat; seine Form aber ist größer und die Farbe schöner. Er dauert bis den März, ist sehr schätzbar und gehört zum ersten Range. — Er trägt voll, auf schönem wuchshaften Holze.

89) Die Renette von Orleans. Rein. d'Orleans.

Eine ansehnliche, überaus schöne, treffliche Frucht, rundlich und wohl gebauet, auf der Sonnenseite hochroth, mit zarten dunkleren Streifen; auf der Schattenseite aber heller roth, mit anfangs weißen, hernach hochgelben Flecken. Im Rothen ist der Apfel weiß punktirt, auf der Schattenseite aber hat er graue Punkte. Der kurze Stiel sitzt in einer verhältnißmäßigen Aushöhlung, die Blume aber steht fast flach in einer geringen Vertiefung mit kaum merklichen Falten. Oben ist der Apfel etwas abgerundet zulaufend. Sein Fleisch ist gelblich, milde, voll edlen süßen Safts von sehr angenehmem Geschmack. Er ist reif im Januar; ein guter und schöner Apfel vom ersten Range.

90) Die Renette von Rochelle. Rein. de Rochelle.

Sie ist von gewöhnlicher Renettengröße, von gedruckter Gestalt, über und über mit Grau wie überstrickt, und mit Rostpunkten hin und wieder bestreut. Die Grundfarbe aber ist ein bleibendes glänzendes Grün. Die Blume

ist klein; sie steht in einer zwar engen, aber doch etwas tiefen Aushöhlung. Der Stiel ist kurz und stark; seine Vertiefung ist anfangs sehr weit, geht aber spitzig zu. Sein Fleisch ist grünlich weiß und milde, der Saft häufig und der Geschmack sehr angenehm ohne Säure. — Die Blätter machen den Baum sehr kenntlich, da sie vorzüglich scharf gezahnt sind.

91) Die graue süße Renette. Renet soete grauwe. *)

Ein mittelmäßig großer, rundlicher holländischer Apfel, von gelblich grüner Schale mit einem gelbgrauen Roste überzogen. Man sieht bisweilen weißgraue Punkte darin. Sein Fleisch ist sehr fein, voll Saft und von einem sehr angenehmen erhabenen Anisartigen Geschmack. Er wird Lagerreif im December und hält sich bis ins Frühjahr. Er hat eine graue rauhe Schale, zartes Fleisch, sehr süßen Saft und angenehmes etwas bisamartiges Parfüm. Er reift im Januar und Februar, und ist ein vorzüglicher Apfel.

Der Baum macht ein gutes Gewächs, ist aber nicht stark tragbar.

92) Die graue Renette. Reinette grise. **)

Ein großer Apfel, unten mehr dick, als hoch, zuweilen auch platt. Seine Schale ist rauh und graulich auf einem hellgrünen Grunde. Sein Fleisch ist fein und grünlich, mit einem nicht gar häufigen, aber angenehm säuerlichen Safte. Er ist sehr niedlich auf dem Lager, und zieht in einer dumpfigen Luft oder auf Stroh einen sehr fatalen Geschmack an, zumal bey ungünstigen Jahrgängen. Wenn er nicht seine hinlängliche Zeit am Baume bleibt, so wird er welk und schrumpft ein. Sonst aber hält er

*) Synon. Soete franche Renet; Soete Renet musqué; Reinette grise musquée; Reinette d'hyver musquée.

**) Heißt auch: Grauwe franche Renet; Grauwe Renet Appel; Grauwe Meniste Renet; Rein. grise-double. Er wird auch häufig der Lederapfel genannt und Rambour grise. Am Main und Rhein heißt er der Rabbau.

sich sehr lange, und ist vom Januar bis in den April eßbar und gut, taugt auch zu allem ökonomischen Gebrauch.

Der Baum wird unter den Renettenarten ziemlich stark; läßt aber seine Zweige hängen. Die Sommertriebe sind lang und gerade, an der Sonnenseite hell braunroth, an der andern grün, getüpfelt und mit Wolle. Die Augen sind sehr kurz, die Träger platt und wenig vorstehend. — Er bekommt gern den Brand, ist aber sehr fruchtbar und seine Blüthe dauerhaft.

93) Die kleine graue Renette. Reinette grise.

Diese Sorte ist kleiner, fast rund, zum Theil platt, um die eingesenkte Blume herum etwas faltig. Der Stiel liegt tief eingesenkt in einer engen Aushöhlung. Die Schale ist sehr rauh und grau, auf der Sonnenseite oft dickroth mit Gelb vermischt. Sein Fleisch ist weißgelblich, fest, doch zart; sein Saft wenig und pikant. Er wird eßbar im Januar und hält sich ein ganzes Jahr in einem guten Keller. Er ist sehr schätzbar; man muß ihn aber nicht zu früh vom Baume nehmen.

94) Die Champagner Renette. Reinette grise de Champagne.

Er hat viel Aehnlichkeit mit voriger, ist grau, fahlröthlich, und hat an der Sonnenseite einige kleine kurze und schmale rothe Streifen, wie am grauen Fenouillet. Der Stiel ist sehr kurz und steht in einer ausgeschweiften Höhle. Sein Fleisch ist markig, mit einem süßen sehr angenehmen Safte. Er hält sich lange, und ist den Liebhabern süßer Aepfel vorzüglich angenehm.

95) Die königliche Renette. Reinette royale.

Sie ist sehr nahe mit der Rein. franche verwandt, eine schöne, meistens etwas unregelmäßige Frucht, platt aussehend, oft auch länglicht. Die Blume steht in einer nicht tiefen, oft unebenen, meistens mit fünf Rippen umgebenen Einsenkung, wovon mehrere sehr sichtbar über den Apfel hinlaufen. Der kurze nicht über die Frucht hervorragende Stiel steht in einer oft ziemlich tiefen, engen, meistentheils rostfarbigen Höhle. Die Schale wird

bey der Zeitigung hellgelb, auf der Sonnenseite schön g
gelb, welches sich manchmal nur in breiten Streifen z
Die Punkte sind sehr häufig und sternförmig. Was
diesen Apfel von der Reinette Franche charakteri
unterscheidet, sind seine häufigen, gelbbraunen netzförm
Rostanflüge, die rauh, fast wie bey der grauen Re
anzufühlen sind. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, et
lockerer als bey der französischen Renette, voll Saft,
dem angenehmsten zuckerartigen Geschmack, ohne alle Sä
jedoch nicht so erhaben Peppingartig, wie bey ihren
hen Verwandten. Der **Baum** wächst sehr stark,
belaubt sich sehr schön.

96) Die **Carmeliter Renette**. Reinette
Carmes.

Diese schöne, mittelmäßig große, vortreffliche Re
ist meistens von platter Form, $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und b
hat eine flachliegende, mit fe[illegible]en Falten umgebene Bl
und einen dünnen Stiel. Sie ist glänzend gelb und
der Sonnenseite glänzend roth, mit vielen feinen w
Punkten. Das Fleisch ist weiß ins Grünliche spiel
körnig und saftig, von einem sehr angenehmen Gesch
und Parfüm. Sie zeitigt im December und hält sich
ins Frühjahr. — Vom ersten Range.

97) Die **Renette von Luneville**. Rein. de
neville. Heißt auch Rein. picotée; ist
eine andere als die unter demselben Namen
vorgekommene.

Eine kleine Renette in der Gestalt eines mittelm
großen Borsdorfers, mit tiefsitzendem kurzen Stiele,
kleiner Blume. Ihre Farbe ist weißlich gelb, auf
Sonnenseite und der Blume herum roth, mit feinen w
Punkten besäet, auf der Schattenseite aber mit gr
Das Fleisch ist fein, sehr hart, voller Saft und bey
Zeitigung von gewürzhaftem edlem Geschmack. Der
hält sich zwey volle Jahre, welches ihn schäßbar m

98) Die **Hochzeits-Renette**.

Ein kleiner sehr platter Apfel, dem Zwiebelapfel

lich, 2½ Zoll breit und 1¾ Zoll hoch, mit flach sitzender, sanft eingesenkter Blume und kurzem Stiel in einer sehr weiten Aushöhlung. Seine Farbe ist die des Borsdorfers, mit öfteren Warzen, und theils dicken, theils feinen bräunlichen Punkten. Sein Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, sehr fein, fest, saftvoll und von einem angenehmen süßsäuerlichen Geschmacke. Er zeitigt im December, und hält sich den ganzen Winter hindurch. — Der Baum wird groß, sehr tragbar und hat ein großes eyförmiges Blatt.

99) Die Reinette aus Bretagnien. Reinette de Bretagne.

Ein mittelmäßig großer Apfel, der zum Theil stark breit gedruckt ist, meistens aber gegen die Blume etwas geschmeidiger zuläuft. Das Auge steht in einer engen und seichten Vertiefung; der Stiel sitzt noch enger, ist dünn und fast einen Zoll lang; seine Höhlung ist meistens mit einem grauen Flecken eingefaßt. Er ist rauh, an der Sonnenseite schön roth, und dunkelroth gestreift, an der Gegenseite aber theils hellroth, theils schön goldgelb. Wo er roth ist, sind die Punkte gelb und groß, und wo er gelb ist, sind die Punkte grau. — Sein Fleisch ist fein, ziemlich fest, und gleichsam brüchig, weiß und etwas gelblich, von starkem Parfüm. Es hat vielen Saft, der nicht sonderlich weinigt, sondern mehr gezuckert ist. Der an sich sehr gute Apfel hält sich nur höchstens bis Ende Decembers.

100) Die Renette von Monbron. Renet van Montbron.

Ein großer Apfel, der rauh, im grünlich gelben Grunde blaßbraun, getüpfelt und gefleckt ist. Er hat ein mildes grünlich gelbes Fleisch mit einem lieblichen Safte und sehr gutem Geschmack, so daß er ein Tafelapfel vom ersten Rang heißen kann. Er ist eßbar im Januar und Februar.

101) Die Renette von Aizerna. Renet van Aizerna oder Aizema.

Ein mittelmäßig großer, goldgelber guter Apfel vom

ersten Range. Er ist fast rund, von Gestalt eines i größten Borsdorfer, auf der Sonnenseite dem Goldp ping ähnlich, mit braunen Punkten und Strichen. D Blume sitzt sehr flach in einigen kleinen Falten; der St steht gleichfalls flach, ist kurz und dick. Sein Flei ist gelblich, zart, aber solide, saftig, gut, und von ein angenehmen, nicht sehr starken Parfüm, das der Rein. Normandie gleicht. Reif ist er im Januar. Er h sich lange.

102) Die Renette von Sorgvliet. Renet va Sorgvliet.

Ein großer plattrunder Apfel auch vom ersten Rang Seine Farbe ist grünlich gelb, braun punktirt und geflec bisweilen an der Sonnenseite röthlich. Sein Fleis ist zwar solide, doch mürbe, gelblich, von einem lieblich Geschmack und aromatischen Parfüm.

Der Baum treibt gut und ist ziemlich fruchtbar.

103) Die teutsche Renette. Reinette All mande.

Eine schätzbare Dauer-Frucht; ansehnlich groß, fl und platt gebauet, mit einer etwas tiefliegenden Blum Die Schale wird auf dem Lager strohgelb, glatt und glä zend. Das Fleisch ist zart, gut, voller Saft, bleibt a dem Lager nach anderthalb Jahren eben so vollsaftig u schön und wird dann goldgelb.

104) Der Normännische Apfel. Pomme o Reinette de Normandie. *)

Ein trefflicher Apfel vom ersten Range, der zu d besten Renetten gehört. Er ist mittelmäßig groß, me dick als hoch, grüngelb, und bey der Reife hochgelb u eine Zitrone, mit vielen grauen eckigten Tüpfeln. Beso ders hat er oft vom Stiele an fast bis an die Mitte d

*) In Nürnberg, Anspach und meistens in Franken heißt er u recht der Rosmarinapfel, weil er fälschlich auch unter d sem Namen aus Tyrol versendet und verkauft wird, ob er sch auch ein sehr guter Apfel ist. Der ächte Rosmarinapfel ist d Nro. 22. beschriebene Kalvilartige.

Apfels graurothliche Linien, wie der Charakterapfel. Die Höhlung um die Blume herum hat bisweilen stumpfe Höcker. Der Stiel sitzt in einer tiefen scharf cylindrischen Höhlung. Das Fleisch ist überaus zart, gelblich weiß, voll von pikantem weinigten süßsäuerlichen Saft, reitzendem Geschmack, und angenehmen Parfüm. Er reift gegen Ende Januars und hält sich in seiner völligen Güte und Delikatesse ein ganzes Jahr lang.

Der Baum treibt hellbräunliche Sommerschossen mit kleinen weißen Punkten, sie sind stark mit Wolle umgeben. Die Augen sind stark, abgerundet, wolligt und mit rothen Punkten, die Augenträger ausgehöhlt, nicht vorstehend.

105) Der Zwiebelapfel. Rein. platte. *)

Eine Renette von ausgezeichneter Gestalt, die völlig einer breiten Zwiebel gleicht, von mittelmäßiger Größe. Oben ist die Frucht ganz breit und flach, die Blume steht ohne merkliche Vertiefung, aber der Stiel, welcher lang und zart ist, in einer regulären Aushöhlung. Seine Farbe ist meistens grau und rauh, die obere Hälfte aber gewöhnlich gelb mit grauen Punkten. Einige, die an der Mittagsseite hängen, sind auf der Sonnenseite so schön roth, wie der Borsdorfer, manche haben auch Warzen. — Das Fleisch ist weiß, solide, zart, von süßem weinigem Safte und gutem Wohlgeschmack. Er bekommt nie Stuppen, reift um Weihnachten und hält sich sehr lange.

Der Baum ist ausserordentlich fruchtbar und hängt sich sehr voll.

106) Die Carpentin-Renette. Reinette Carpentin.

Diese ist klein, trefflich, von einem eigenthümlichen pikanten Geschmack, an Form und Größe dem Borsdorfer etwas ähnlich. Die Schale hat einen rostigen Ueberzug und überall fühlt sich der Apfel rauh an. Das Fleisch

*) In Holland heißt er der Zwiebelapfel; in Brabant Rein. Rural; Bauernrenette auch im Clevischen; ferner Plattarsch. Knoop nennt ihn Zwiebelborsdörfer.

ist blendend weiß. Der Baum kommt sehr leicht fort s. Beyträge rc. S. 95 f.

107) Der rothe Borsdörfer.

Ein trefflicher Abkömmling von unserm teutschen Borsdorfer. Er hat dessen gewöhnliche Gestalt und Größe, ist auf der einen Seite glänzend roth, auf der andern etwas gelb, hat bisweilen auch Warzen und gelbe Punkte, die gleichsam verloren darauf gestreuet sind. Stiel und Blume sind wie bey dem edlen Borsdorfer. Sein Fleisch ist sehr weiß, zart, saftig und süß, voll Gewürz, mit einem starken Rosenparfüm. Das Kernhaus ist mit einer rosenrothen Ader eingefaßt. Der Apfel ist lagerreif um Weihnachten.

Der Baum wird einer der größten; die Blüthe widersteht dem Froste und er trägt alle Jahre ungemein voll. Er ist nicht genug zu empfehlen; er übertrifft noch den edlen Borsdorfer.

108) Der große Borsdorfer. Der böhmische Borsdorfer.

Ein wahrer Bruder vom edlen Borsdorfer. Sein Fleisch gleicht ihm; auch sein Geschmack hat viel ähnliches, doch hat er nicht ganz sein Parfüm. Aber sonst ist er vortrefflich. Seine Gestalt ist länglicht, gegen die in Falten liegende Blume etwas zugespitzt. Seine Farbe ist goldgelb, auf der Sonnenseite schön roth, stark mit sehr subtilen Pünktchen besäet, welche mit einem weißen Rande umgeben sind. Oft hat er auch Warzen. Er hält sich des Winters länger in seiner Kraft als der edle Borsdorfer. — Der Baum gleicht an Holz und Wuchs ganz dem edlen Borsdorfer; hat noch feinere und dünnere Sommerschossen, aber den Vorzug, daß er sehr früh, und oft schon im zweyten Jahre nach der Pfropfung trägt, so wie überhaupt sehr fruchtbar ist.

109) Der schwarze Borsdorfer, gewöhnlich der Kohlapfel genannt. Pomme noire.

Ein kleiner plattrunder, dunkel violetter Apfel, in der Gestalt dem Winterborsdorfer ähnlich. Die Blume

igt fast ganz flach, und ist klein, der Stiel dünn und urz in einer kleinen Vertiefung. Das Fleisch ist weiß- grün, und an vielen Stellen unter der Schale roth; es st locker, hat keinen überflüssigen Saft und einen Zitro- nensäuerlichen mispelartigen Geschmack. Der Apfel wird agerreif im December und dauert bis in den April.

Der Baum wird mittelmäßig stark, hat schwarz- braune Sommerschossen, die stark weißgrau überlaufen ind, ein länglichtrundes, dunkelgrünes, groß und scharf gezahntes Blatt.

110) Der grüne Borsdorfer *).

Dieser ist in Holland zu Hause, von gewöhnlicher Gestalt und von der Größe des edlen Borsdorfers. Anfangs ist er hellgrün, mit eingesenktem Auge und Stiele. Gegen April wird er schön hellgelb, auf der Sonnenseite dann schwach röthlich und ganz fein punktirt. Sein Fleisch und Geschmack kommt dem edlen und dem rothen Borsdorfer nicht gleich.

Außer diesen verschiedenen Renettenarten sind noch zu merken: die Harlemer Renette, gelbgrün mit hellbraunen Punkten; die grüne Bandrenette oder lange, rothgestreifte, grüne Renette; die Renette von Auvergne, mit weißlich grüner, glänzender Schale, die viele rauhe, sternförmige Punkte hat; die rothe Renette von Anjou; die Renette von Breda, welche schön goldgelb und köstlich ist; die Renette von Damason, schön, groß und kugelförmig, mit hellgrüner, dunkel blutroth punktirter Schale; der Lütticher Apfel, eine sehr große grüne Renette; die Lothringer grüne Renette; die Edle Nordische Renette, von dem trefflichsten Geschmacke und einem angenehmen Rosenparfüm, von einem Dufte umgeben, der sich leicht abreiben läßt, und wo dann der Apfel wie von Wachs gearbeitet aussieht; die Carmeliter-Renette, eine treffliche, spitzige, der Casseler ähnlich;

*) Heißt in der Wetterau der Grünling.

die Bellefleur-Renette, ein feiner, süßer, fast walzenförmiger Apfel; der deutsche Käseapfel, von der Form eines platten Handkäses, aber delikat. (Siehe Beyträge 2c. S. 75 ff.)

§. 8.

Beschreibung der vornehmsten Sorten der Peppings.

Die Peppings machen eine Art von Renetten aus. Der Name rührt von den Engländern her, hauptsächlich von ihrem köstlichen Golden Pippin, welcher der König unter den brittischen Nationaläpfeln zu seyn scheint, so wie es unter unsern teutschen der edle Borsdorfer ist. Es charakterisirt sie hauptsächlich ihr vorzüglicher feiner und edler Geschmack (haut goût). Wir nehmen aber nur solche Sorten unter die Peppings auf, welche das stärkste Parfüm und den stärksten Gewürzgeschmack haben, wie besonders die Fenouillets oder Fencheläpfel und dergleichen, oder diejenigen, welche zum Theil schon unter diesem Namen naturalisirt sind. Ihre Gestalt kommt nicht immer mit derjenigen der Renetten überein; doch weichen sie auch nicht viel von derselben ab. Sie sind meistens von geringer Größe, und ihre Bäume hauptsächlich auch nur für das Spalier. Indessen haben wir darauf nicht Rücksicht genommen, sondern, wie erwähnt, auf ihren besondern hervorstechenden Wohlgeschmack und ihre edle Beschaffenheit, folglich auch auf ihre Aehnlichkeit mit dem englischen Goldpipping, an dessen Namen sie Theil nehmen. — Es sind darunter vorzüglich:

111) Der Borsdorfer. Der edle Borsdorfer. Der Winterborsdorfer *).

Diesen rechnen wir billig unter die Peppings, da er unstreitig zu der Renettenfamilie gehört, und bey der-

*) Ob dieser König unter unsern teutschen Nationaläpfeln von Borsdorf bey Meißen, oder Borstorf bey Leipzig herstamme, an einem dieser Orte aus dem Kern erwachsen oder

selben, sowohl wegen seiner Delikatesse, als auch wegen seiner übrigen Brauchbarkeit, für Küche und Keller große Verdienste hat, so daß er unser teutscher Goldpepping heißen kann. Seine schöne Röthe auf der Sonnenseite und seine wachsartige Farbe auf der glänzenden Haut der übrigen Theile gewährt dem Auge auf seinem ausgebreiteten großen Baume den reizendsten Anblick. Sein weißgelbliches, mürbes und mildes und doch dabey solides Fleisch hat einen eigenen Wohlgeschmack, der sonst bey keinem der besten Aepfel angetroffen wird. Er behagt fast jedem Gaumen, da viele Obstliebhaber manches Parfüm, welches diesem oder jenem Gewürz ähnlich ist, nicht lieben. Er ziert unsern Tisch vom October bis ins neue Jahr, und diejenigen, welche Warzen oder braune Flecken nach Art der Peppings haben (die der Baum in desto größerer Anzahl trägt, je älter er wird), behalten ihren Wohlgeschmack bis gegen den März. Gehen schon über 12 Jahre hin, bis der Baum recht tragbar wird und

---

da zuerst fortgepflanzt worden sey, ist so eigentlich nicht bekannt; doch giebt die Lage und der Boden Borstorfs bey Leipzig die meiste Wahrscheinlichkeit seiner dasigen Geburt. Indessen ist so viel höchst wahrscheinlich, daß er in unserem Teutschlande aus dem Kern entstanden, weil ihm sonst kein anderes Klima dienlich ist. Im südlichen Frankreich thut er nicht gut; es wächst da weder der Baum zu seiner natürlichen Größe, noch die Frucht in ihrem ächten guten Geschmack; deswegen nennen ihn auch die Franzosen Reinette batard, Bastardrenette.

Der Baum erreicht nach dem Maasstabe anderer Bäume des Aepfelgeschlechts ein Methusalemsalter. Einige sehen es über 200 Jahre. Er macht ein sperriges Holz, und breitet seine Aeste nicht nur weit herum woagrecht aus, sondern die untern Aeste hängen sich endlich leicht bis auf den Boden, weswegen man diesem Baume bey der Erziehung einen höhern Schaft als andern Aepfelsorten anziehen, oder bey Zeiten die untersten Aeste wegnehmen soll. — Zu Zwergbaum will er nur auf seinen eigenen Wildling gepfropft seyn, wo er dann in 4 bis 5 Jahren trägt; auf andern erst in 10 Jahren. Allein er darf nicht auf Knoten geschnitten werden; man läßt die Zweige ganz, und knickt nur die feinsten an den Spitzen, damit sie zu Fruchtreisern werden.

erkleckliche Erndten reicht, so ersetzt er dies doch hernach sowohl durch seine Fruchtbarkeit, Größe und Gesundheit des Baums, als auch durch die Dauerhaftigkeit seiner Blüthe wider Frost und andere der Aepfelblüthe schädliche Witterung.

112) Newtown's Pippin, (Neustadts-Pepping,) die Neuyorker Renette.

Einer der vorzüglichsten Aepfel, eine Sorte Goldrenetten, die aus Amerika gekommen ist. Seine Größe ist sehr mittelmäßig; er ist wohlgebildet, plattrund, einem recht großen Borsdorfer ähnlich, 3 Zoll breit und 2¼ Zoll hoch, mit einer mäßig vertieften, weit offenen Blume, und einem sehr kurzen Stiele in einer geräumigen, tiefen Höhlung. Seine Schale ist glatt, zart, gelb, mit grauen Punkten besetzt, die zum Theil sternförmig sind, und nach der Blume hin immer kleiner werden. Auf der Sonnenseite wird er bey der Lagerreife sanft röthlich. Sein Fleisch ist weiß, zart, milde, von angenehmem, Borsdorferähnlichem, häufigem, süßem Safte und erhabenem, gewürzhaftem Geschmacke. Auch sein Geruch ist erquickend. Seine Lagerreife erfolgt im December, und dauert den Winter hindurch.

Der Baum wird ziemlich stark und liefert alle Jahre reichliche Früchte. Seine Sommertriebe sind lang und stark, mit feiner Wolle besetzt, auf der Sonnenseite dunkelbraun mit etwas Silberhäutchen überzogen, gegenüber olivengrün, mit wenigen feinen, weißgrauen Punkten besetzt. Das Blatt ist ansehnlich groß, elliptisch und eben so spitz zulaufend nach dem Stiele, als gegen die Spitze; unten ist es wolligt, oben hellgrün und scharf gezahnt. Der Blattstiel hat starke Afterblättchen. Die Augen sind groß, lang und rothbraun, die Augenträger breit und in der Mitte stark vorstehend.

113) Der englische Goldpepping. Golden Pippin. Peppin d'Angleterre *).

Ein zwar nicht großer, aber desto herrlicherer

*) Vielfältig wird er auch genannt: Pomme d'or; Goud-Appel;

Apfel, dem an Feinheit des Parfüms und übereinstimmender Delikatesse des Fleisches und Saftes fast kein Apfel den Rang streitig macht. Er hat meistens die Größe und Gestalt eines Borsdorfers, nur ist er etwas mehr hoch als dick, da der Borsdorfer rund genannt werden kann. Am Spalier und besonders als Orangerie gezogen wird er ansehnlich größer. Auf der Sonnenseite sieht er lebhaft goldgelb und glatt aus; an der Schattenseite gleicht er einem matt gearbeiteten Golde. Auf jener hat er blutrothe Punkte und Flecken, auf letzterer gelblichgrüne. Manche sind auch mit einem dünnen, durchsichtigen Grau bedeckt. Sein Fleisch ist gelblich, solid, sehr zart und voll edlen Safts, dessen Parfüm sehr viele Aehnlichkeit mit dem erhabenen Safte der Ananas hat. Er hat eine pikante Süßigkeit mit einer höchst angenehmen Weinsäuerlichkeit vermischt, und mit einem feinen gewürzhaften Geschmack verbunden, der jeder Zunge angenehm ist. Selbst durch die Kerne vertheidigt er die Ehre seines Namens; die Kerne sind nämlich braunröthlich, und wenn man sie genau betrachtet, so sehen sie aus, als ob auf ihrer Oberfläche feine goldne Pünktchen wären (wie auch schon du Hamel angemerkt hat). Der Apfel wird schon eßbar im December, hält sich bis in den Sommer und oft ein ganzes Jahr lang.

Der Baum wird zwar nur von mittelmäßiger Größe, er treibt aber doch ein gutes Holzgewächs, ist sehr fruchtbar und besonders sehr bald tragbar. Gar oft sieht man in der Baumschule schon im ersten Jahre nach seiner Veredlung auf Johannisstamm, 2 oder 3 der vollkommensten Früchte. Er ist daher zu Zwergbäumen, Zwerghecken und Obstorangeriebäumchen unter allen Aepfeln der schicklichste, hat wegen seiner Fruchtbarkeit und baldigen Tragbarkeit den Johannis- oder Paradiesapfel zu Zwergstamm gar nicht nöthig, sondern liebt mehr den Wildling, auf welchem er viel gesünder ist. Seine Som-

---

Goldapfel; Rein. d'Angleterre, englische Renette; Peppin non pareil, unvergleichlicher Pepping; Little Pepping; Goudelings Pepping.

merschossen sind ziemlich stark, rothbraun, mit feiner Wolle dicht überzogen und stark mit Punkten belegt. Die Augen sind sehr kurz und sitzen enge an einander, die Augenträger breit und etwas hervorstehend. Die Blüthe ist inwendig stark roth, auswendig weiß und roth gestreift. Sie öffnet sich, wie bey den Borsdorfern, nur halb. Die Blätter sind dunkelgrün, an beiden Enden spitz und fein gezahnt. Die Frucht wird bey uns in einer guten Lage und in gutem Boden so gut als in England und Frankreich. Er hat dabey noch den herrlichen Vorzug, daß er in den kältesten Wintern, die viele Obstbäume zu Grunde richten, ausdauert, obgleich er seine Blätter am längsten behält.

114) Die Goldrenette des dü Hamel. Reinette dorée d. H. *)

Diese wahre und einzige Goldrenette in ihrer Art kann eine Schwester des so eben beschriebenen Goldpeppings genannt werden. Wegen ihrer Seltenheit und bey den vielen Namen der Goldrenetten muß man ihren Unterschied wohl bemerken. Deswegen nenne ich sie auch nur die Goldrenette des dü Hamel, weil dieser sie am besten gekannt und beschrieben hat. Seine Beschreibung fand ich bey der Erziehung dieses schätzbaren Baums stets vollkommen richtig.

Der treffliche Apfel nähert sich in seinem Bau und in seiner Gestalt mehr dem Borsdorfer als dem Goldpepping, obgleich einige auch letzterm sehr ähnlich sind. Die meisten sind aber etwas mehr dick als lang. Stiel und Blume sind auch, wie bey dem Borsdorfer, und von dessen Größe. Die Schönheit seiner Goldfarbe übertrifft die des Goldpeppings, weil die Sonnenseite subtile röthliche Streifen hat, die nicht sonderlich sichtbar sind, mit großen gelbbraunen Punkten besetzt, die seine Goldfarbe

*) Manger beschreibt diese Sorte unter Reinette jaune tardive, gelbe späte Renette. Knoop nennt ihn nur Geele Renet; Andere Geele franche Renet; noch Andere Goldrenette.

hr erhöhen. Auf der Schattenseite ist er rauh; er gleicht
n dem matten Golde, und sieht deswegen vollkommen
us, wie der Fenouillet jaune, oder wie ein wahrer
ergoldeter Apfel. Sein Fleisch ist blendend weiß und
öchst zart. Sein Saft, Geschmack und Parfüm ist fast
anz der des englischen Goldpeppings; ich habe außer
iesen beiden Sorten noch keine Aepfel gefunden, welche
ich im Saft und Geschmack der Ananas so nähern. Er
eift im December und ist recht delikat im Februar, hält
ich auch oft ein ganzes Jahr.

Der Baum macht ein gesundes Gewächs, ist sehr
ruchtbar, und gleicht übrigens sehr dem englischen Gold-
epping.

115) Der Edelpepping. Peppin noble.

Dieser treffliche Apfel, eigentlich mehr eine Par-
mäne, ist länglicht, bis zur Blume zugespitzt, ohne
Rippen, hellgelb, an der Sonnenseite mit etlichen rothen
Streifen. Es ist eine sehr gute Tafelfrucht, die sich bis
Ende Aprils hält.

Der Baum hat die gute Eigenschaft des Goldpep-
ings, trägt frühzeitig und liefert Früchte, wenn auch die
Jahreswitterung den Aepfeln nicht günstig ist. (Aus dem
Kaiserl. Schönbrunner Garten.)

116) Der gefleckte Pepping *).

Einer der vorzüglichsten Tapfeläpfel von ausnehmen-
er Größe, und wie ein großer Borsdorfer gebauet. Die
Blume steht in einer mäßig tiefen, etwas ausgebreiteten,
er Stiel aber in einer etwas tiefen, außerordentlich wei-
en Aushöhlung. Die Schale ist grünlich gelb, rauh von
ielen grauen Flecken und eckigten Punkten, und hat
ichts rothes. In ungünstigen Jahren bekommt er leicht
Rostflecken. Das Fleisch ist grünlich, fest, doch sehr fein

*) Er wurde zu Merbiz, einem Dorfe bey Halle an der Saale, in einem Bauerngarten entdeckt. Am Baume kann man keine Pfropfstelle wahrnehmen; es steht deswegen dahin, ob er nicht aus dem Kern gewachsen ist.

und zart, saftreich, äußerst aromatisch und delikat, von so starkem Gewürz als der englische Goldpepping. Eßbar vom Februar bis May.

117) Der teutsche Pepping. Peppin Allemand.

Dieser alte in Teutschland bekannte Apfel ist etwas länglicht, von glatter Schale, grünlichgelber Farbe mit gelbbräunlichen Punkten. Sein Fleisch ist solide, sehr weiß, voll hochweinsäuerlichen Safts und von köstlichem Geschmack. Indessen kommt er dem englischen Goldpepping nicht gleich. Er hält sich 8 bis 9 Monate, und ist überhaupt nicht zu verachten.

Baum, Blüthe rc. gleichen dem englischen Goldpepping sehr. Er trägt auch fleißig.

118) Der Gewürzpepping. The Aromatic-Pippin *).

Ein ziemlich ansehnlicher länglichter Apfel, 2½ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch, der auf der Sonnenseite schön roth und auf der Gegenseite dunkelgelb ist, ein festes, zartes Fleisch, voll gewürzhaften Safts und von angenehmem, erhabenem Geschmacke hat. Er ist eßbar vom Januar bis in den May, und ein Apfel vom ersten Range.

Der Baum wird mittelmäßig groß, und trägt gut.

119) Der Königspepping. Peppin royale.

Dieser vortreffliche Apfel gleicht ganz dem englischen Goldpepping, nur daß er noch einmal so groß ist.

120) Der Wyker Pepping. Wyker-Pepping. Reinette Belle fleur **). Ronde Belle fleur.

Ein ansehnlicher trefflicher Tafelapfel. Einige Sor-

---

*) Heißt auch Bisamapfel, in der Lausitz Köberling. Er wird auch der große Pepping genannt.

**) Gleichbedeut. Namen: Hollandsche Pepping, Holländischer

ten sind rundlich, andere platter. Auf der Sonnenseite ist der Apfel blaßroth, auf der andern gelb, bisweilen auch nach Art der Renetten grau und braun gefleckt. Sein Stiel ist kurz und meistens mit einem Stück Fleisch überwachsen. Das Fleisch ist fest, hat vielen zuckersüßen Saft und einen edlen Geschmack. Er ist eßbar vom December bis in den März.

Der Baum hat einen besonders starken Wuchs, wird groß und trägt stark.

121) Der Kentische Pepping. The Kentish Pippin.

Dieser Apfel gleicht sehr dem englischen Goldpepping; er ist aber länglichter und hat keine solche röthliche Goldfarbe, sondern nähert sich mehr dem Zitronengelb. Er ist voll von braunen Pünktchen, die eine weiße Einfassung haben; die Blume hat Fältchen, und steht in einer ganz flachen Vertiefung. Sein Fleisch ist zart und trefflich, mit vielem süßen niedlichen Saft und starkem Gewürz. Er hält sich bis Ostern und weiter hin.

122) Der weiße Pepping. Blanke Pepling. Witte Pepling. Engelsche blanke P.

Ein Apfel vom zweiten Range, etwas mehr hoch als dick, von mittlerer Größe, am Stiel am breitesten. Er läuft spitz gegen die Blume zu, ist glatt und weißlich, an der Sonnenseite schön karmoisinroth, zuweilen etwas dunkler gestreift, auch vielmals rings herum blaßroth gefleckt, so daß ihn keine Wachsform übertreffen kann. Er hat ein mildes Fleisch mit gewürzhaftem Saft und von ziemlich angenehmem Geschmack. Er ist eßbar im November, December und tief im Winter.

Der Baum treibt stark und wird ziemlich groß und fruchtbar.

123) Der graue Pepping. Peppin gris.

Er ist dem teutschen Pepping sehr ähnlich, nur daß

---

oder Süß-Pipping; The Holland-Pippin; Ronde Belle fleur; Pomme Madame.

er etwas größer wird, und auf der einen Seite mit Rauhheiten überzogen ist.

124) Der rothe Pepping. Peppin rouge.

Die Frucht ist mittelmäßig groß, etwas länglicht, manche auch mehr rundlich; die Blume ist etwas zwischen Falten eingesenkt, die Schale dunkelgrün, mit aschgrauem Rost überzogen, stark mit dunkelroth von unten herauf gestreift; sie wird beym Zeitigen hin und wieder etwas gelblich. Das Fleisch ist zart, solide, voll von überaus angenehmem und etwas gewürzhaftem Saft. Lagerreif ist er im Januar und Februar. Er hält sich bis nach Pfingsten.

Der Baum macht sehr viele nahe beysammen stehende Blätter, starkes kurzes Holz, ist sehr tragbar, und wird deswegen selten sehr groß.

125) Der Sommerpepping. Peppin d'été.

Er hat eine dem Goldpepping ähnliche Gestalt. Sein Geschmack ist köstlich. — In der Jugend haben die Bäume Stacheln.

126) Der Kastanienapfel. Chataigner.

Eine kleine rundliche, doch mehr platte Renette und Fenullienart, mit rauher, grauer, grünlicher Haut, und auf der Sonnenseite bräunlich roth. Sein Fleisch ist hellweiß, sehr zart, mit häufigem, weinsäuerlichem, süßem Saft und angenehmem Geschmack.

127) Der Anisapfel. Die gelbe Herbstanisrenette. Fenouillet jaune. Venkel-Appel *).

Dieser treffliche und niedliche Apfel hat meistens die Größe des englischen Goldpeppings; viele sind etwas

*) Die Fenchel- oder Anisäpfel nehme ich mit größtem Recht unter die Peppings auf, da sie eine Renettenart sind, die den stärksten gewürzhaften Geschmack unter allen Aepfeln haben, und den Anisgeschmack im reichsten Maaße darbieten. Es sind herr-

kleiner, manche größer, insgesammt aber mehr hoch als breit, und gegen die Blume hin etwas spitz zulaufend oder stumpfspitzig. Sie sind durchaus von ganz rauher graugelber Schale und überall mit starken weißlichen rauhen Punkten besäet. Wenn dieser Apfel vom Baume kommt, so sieht er hellgelb aus, je länger er aber liegt, desto dunkler und grauer wird er; weswegen er auch gewöhnlich der graue Fenchelapfel heißt. Wenn die Sonne auf den Baum scheint, so hat man einen herrlichen Anblick, weil dann seine Früchte in einiger Entfernung, wie lauter Gold aussehen. Manche haben auch Warzen, wie die Borsdorfer. Die Blume sitzt nicht tief; der Stiel ist kurz, und steht in einer engen Aushöhlung. Das Fleisch ist sehr zart und fein, mit dem angenehmen süßen Safte und von einem ganz herrlichen anisartigen Parfüm. Die Frucht muß um Michaelis vom Baume genommen werden. Schon 14 Tage hernach werden einige schon eßbar, nämlich die etwas welken. Die Frucht behält ihren guten Anisgeschmack und Geruch auch nicht länger, als bis Ende Novembers, also nur 6 bis 8 Wochen lang. Alsdann ist der Apfel passirt, verliert seinen eigenen guten Wohlgeruch und Geschmack, und wird auch mehlig.

Die Fenouillets halten überhaupt den niedrigsten Wuchs; viele sind daher zu Zwerg auf Wildlingen vorzüglich tauglich. Ihre Tragbarkeit ist stark.

128) Die Winteranisrenette. Der graue Fenchelapfel. Fenouillet gris. P. d'anis.

Dieser Apfel ist von gleicher Gestalt und fast von gleicher Größe. Seine gelbe Grundfarbe ist wenig und

---

liche Früchte von verschiedenen Sorten. Es befindet sich aber darunter in den pomologischen Werken einige Verwirrung, hauptsächlich, weil man nicht bey allen den rechten Zeitpunkt ihrer Lagerreife genau beobachtet oder entschieden und richtig angegeben hat. Daher kommt es, daß einige Pomologen eine oder die andere Sorte als ohne Geruch angaben, da ihr Reifepunkt in ihrer vollen Güte oft sehr kurz ausfällt, und wenn er passirt ist, der liebliche Anisgeschmack auch sich verloren hat. Dieser Apfel heißt bey du Hamel nach Drap d'or, ist aber der eigentliche goldgestickte Apfel nicht.

selten zu sehen, sondern sie ist vom Rostüberzuge grau, ins Rehfahle spielend, und hat auch zuweilen Warzen. Das Fleisch ist gelblich, fein und zart mit dem erwähnten edlen Anisparfüm. Der Apfel ist eßbar vom December bis Februar, und auch vom ersten Range.

Der Baum gleicht dem vorigen, macht zarte Sommertriebe, gerade und mit feiner Wolle bedeckt, dunkel ins Violette spielend. Die Augen sind lang und nicht sonderlich spitzig, die Augenträger weit hervorstehend. Die Blätter sind klein, schmal und spitzig, weißlich grün und nicht tief gezahnt, mit langen Stielen. Die Blüthe ist inwendig roth gefärbt, außen kirschroth gefleckt.

129) Der weiße Fenchelapfel. Fenouillet blanc.

Ein schöner guter kleiner Pepping, platt, auf der einen Seite höher. Seine Blume ist groß, und steht, wie auch der Stiel in einer sehr rippigen flachen Vertiefung. Die Schale ist weißgelb, auf der Sonnenseite etwas röthlich mit starken rothen Tüpfeln besäet; im Gelben aber mit weißen Punkten. Um die Höhlung des Stiels herum ist er grau und dann schön hochroth gemahlt, welches ihm ein sehr lebhaftes Ansehen giebt. Sein Fleisch ist blendend weiß, fest, saftig, von einem starken Gewürz, das etwas auf Anis sticht, doch nicht so deutlich als bey den beyden vorhergehenden. Reif ist er um Weihnachten. Er hält sich lange.

130) Der rothgestreifte Fenchelapfel. Fenouillet rouge rayé.

Ein ziemlich kleiner Apfel von der Gestalt eines mittelmäßigen Borsdörfers, 2 Zoll hoch und 2¼ Zoll breit, blaßgelb, auf der Sonnenseite roth und dunkel gestreift. Sehr feine gelbgraue Punkte sieht man nur im Gelben, aber oft große braune Flecken, mit schönen rothen Streifen. Sein Fleisch ist hellweiß, fest, sehr fein, voll Saft, von sehr erhabenem Geschmack und einem so starken aromatischen Parfüm, daß er das ganze Zimmer mit seinem lieblichen Geruch erfüllt. Er reift Anfang Novembers und dauert bis Ende Februars.

Der Baum ist sehr tragbar. Es mag im Frühjahr frieren oder nicht, er bringt seine Früchte doch häufig.

131) Der rothe Fenchelapfel. Rother Anisapfel. Fenouillet rouge. *)

Ein etwas plattrunder kleiner Apfel, von Gestalt eines runden Borsdorfers, 2 Zoll hoch und breit, mit eingesenkter Blume und tiefstehendem kurzen Stiele, mit grauer, auf der Sonnenseite braunrother Schale, wovon man aber oft wenig sieht. Sein Fleisch ist weiß, fest, von süßem Safte und einem angenehmen Parfüm. Er reift um Weihnachten, und hält sich bis in den März.

132) Der rothe Agatapfel. Enkhuiser Agatapfel. Aagtje. Enkhuiser Aagtje. **)

Ein wie geschliffener Agatstein glänzender, rother und gelber, sehr schöner Apfel, von der Größe der Herbstanisrenette, von ausgezeichneter Ey-Gestalt, so daß man die Frucht weder auf den Stiel, noch auf die Blume stellen kann. Die Röthe ist mit dunkelrothen Flammen und Flecken schattirt. Hinten sind sie etwas gelb; manche sind aber fast ganz roth. Der Stiel hat häufig einen rothen Fleischauwuchs. Das Fleisch ist fest, weinhaft, saftig, von überaus gutem Parfüm. Es wird im Liegen gelb, und dann ist der Apfel erst recht wohlschmeckend. Von Zwergstämmen ist er bey weitem nicht so gut, als von hochstämmigen Bäumen, weil die Frucht am Zwergbaume zu dick, zu schwammig, und daher zuletzt trocken und mehligt wird, welches bey Hochstämmen nie der Fall ist. — Er hält sich bis in den März.

Der Baum treibt überaus stark, wird groß und trägt außerordentlich.

133) Der weiße Agatapfel. Der süße Agatapfel. Soete Enkhuiser Aagtje.

Dieser hat mit den rothen fast einerley Gestalt; nur hat er nicht so viel Röthe. Sein Fleisch aber ist milde,

*) Er heißt auch Bardin; bey Quintinye der Courtpendu.

**) Heißt auch: Enkhuiser Maagt; Trynweuwster.

hat einen süßen Saft und ziemlich angenehmen Geschmack; doch ist er mehr unter die Kochäpfel zu zählen.

134) Der marmorirte Sommerpepping, ein kleiner, nicht ansehnlicher, aber delikater Tafelapfel. Er hat eine feine gelbliche mit etwas Roth vermischte glänzende Schale, etwas marmorartig.

§. 9.

Beschreibung der vornehmsten Sorten der Parmänen.

Diese Sorten Aepfel machen wieder einen Theil der Peppings aus. Das Wort Parmäne ist gleichfalls aus dem Englischen und heißt so viel als ein Birnapfel. Obgleich nun kein Pomologe errathen kann, was damit gemeint seyn soll, ob er wegen seiner Güte der Birnen Stelle vertreten könne, ob er birnförmig sey, ob er dem Geschmacke, Safte u. dgl. nach eine Verwandtschaft mit den Birnen habe; so naturalisiren wir doch das Wort billig und behalten es bey, um alle Verwirrung zu vermeiden.

Es lassen sich bey den Parmänen bis jetzt noch keine besondere charakteristische Kennzeichen festsetzen. Sie sind ein Theil der Peppings und gehören dazu nähern sich aber doch, was ihre Gestalt betrifft, wieder mehr den Renetten als jene. Das Charakteristische des Parmänengeschlechts fällt also zwischen Renette und Pepping; es ist eine Abkunft von beyden. Ihre Bäume treiben viel stärker und werden größer, als der größte Theil von jenen; sie haben gewöhnlich glänzende, schmalspitzige Blätter mit röthlichen Stielen. Die Früchte sind meistens vom ersten Range.

Wir rechnen dazu unter andern:

135) Die Winterparmäne. Peppin-Parmain d'Angletérre. *)

Ein ziemlich großer, mehr länglichter, als runder Apfel, der auf der Sonnenseite schön roth, auf der andern

---

*) Gleichbedeutende Namen sind: Pepp. Parmain d'hyver; The Herefordshire Pearmain; Engelse Parmain Pippin; Grauwe of blanke Pepping van der Laan; Zeuwsche Pepping; Peremenes; Perm. Pep. musqué.

th gestreift ist, von gelblichem milden Fleische, zuckerhaf-
n Safte und sehr feinem Geschmacke. Er ist eßbar von
leihnachten bis Ostern.

Der Baum wächst sehr stark, wird groß und trag-
ar. Seine Sommerschossen sind braunroth, mäßig
tüpfelt, mit weißer Wolle bedeckt. Die vorjährigen sind
le übersilbert. Die Augen sind klein und spitzig, die
ugenträger hoch, stark vorstehend. Das Blatt ist nicht
ar groß und gewöhnlich eyförmig.

136) Die Königsparmäne. Parmain royal. *)

Dieser große ansehnliche Apfel ist gemeiniglich etwas
under als ersterer, von dem er abzustammen scheint.
eine Blume steht in einer platten Aushöhlung, wie bey
m Borsdorfer. Er ist auf der Sonnenseite bräunlich,
uf der andern grünlich gelb, hat ein mildes gelbliches
leisch, sehr lieblichen Saft und feinen angenehmen Ge-
hmack. Seine Dauer ist den ganzen Winter hindurch.

137) Sommerparmäne. Summer Pearmain.**)

Die Form des Apfels ist parabolisch. Seine Höhe
trägt bey manchen Früchten 3 bis 4 Zoll. Die Farbe
r Haut ist gelblich, an der Sonnenseite schön roth. Das
leisch ist gelblich, weich und milde; der Saft angenehm
ß, fast ohne alle Säure; der Geschmack fein. Ein sehr
höner und beliebter Apfel, der oft schon vom Baume eß-
ar, und doch bis gegen die Fasten genießbar ist. —
er Baum wächst schön pyramidenförmig, trägt sehr
ichlich, und gewährt dann mit seinen bald größern, bald
einern rothbemalten Früchten einen prächtigen Anblick.

138) Drü Parmäne. Abrahamsapfel. Drue-Parmain.

Ein vorzüglicher mit Recht sehr beliebter Apfel, der
as Besondere hat, daß er vom Baum eßbar, und doch

*) Heißt auch Engelse Könings oder Kings-Peppin; Dubbelde Parmain; Merveille Parmain; Parmain royal de longue durée; Königsapfel.

**) Hirschfeld. I. Th. S. 190. Manger I. Th. S. 72.

ihm ist, und Holz und Gewächs mit ihm übereinkommt. Ein ziemlich großer runder Apfel, der auf grünlichgelbem Grunde ringsherum braune feine ästige Striche hat, als wenn er mit Laubwerk oder Charakteren bezeichnet wäre, woher er auch seinen Namen hat; bisweilen ist er auch an der Sonnenseite röthlich. Sein nicht gar häufiger Saft ist weinigt, das Fleisch ist fest und gelblich. Sein Geschmack ist angenehm, nur muß man ihn nicht zu früh vom Baume nehmen. Er ist gut vom December bis Februar.

§. 10.

Beschreibung der vornehmsten Sorten von der Klasse der Kanten- oder Rippenäpfel.

Von diesen und den folgenden Aepfel-Klassen haben sich die Familiencharaktere so verloren, daß man nicht gut im Stande ist, (ohne unzählig viele Nebenzweige von Gattungen aufzustellen, welche die Wissenschaft nur verwirren würden) dieselben in ein anderes System zu bringen, als nach den Unterscheidungszeichen ihrer äußern Gestalt. Durch Veredlung auf verschiedene Wildlinge, durch Lage, Klima und Boden, und dann auch durch die Charlatanerie vieler Handelsgärtner haben sich die Sorten so vervielfältigt, daß oft eine Sorte wohl zehn Untervarietäten erhalten hat, denen allerhand Namen gegeben wurden. Die Abarten und Ausarten lassen selten ihren Ursprung entdecken. Indessen sind sie unter so wenigen Rubriken am leichtesten zu merken und zu klassifiziren.

Freilich ist dies immer eine unvollständige Eintheilung und Charakterisirung, weil einer und derselbe Baum Früchte von oft gar verschiedener Form trägt. Indessen, man muß die Form nach den meisten Früchten annehmen und beurtheilen: auch wird die Anzahl solcher nach Form bestimmter Früchte mit der Zeit sehr vermindert, wenn man durch mehrere Erfahrungen und Vergleichungen nicht nur mehrere Familien, sondern auch die Abarten davon durch botanische Beobachtungen entdeckt. Wenn der Grund eines Gebäudes gelegt ist, so kann der weitere Bau leicht gemacht werden.

Einstweilen theilen wir die Klasse der vorzüglichsten Kanten- oder Rippenäpfel in folgende ein:

A. Solche die ganz mit Ecken und Rippen umgeben sind.

B. Solche, die nur rippig am Auge sind.

A. Mit ganzen Rippen: *)

144) Der Winterpostof. Postophe d'hyver. **)

Ein recht guter ansehnlicher großer Apfel, mehr dick als hoch, mit 5 starken Rippen umgeben. Seine Blume ist klein und steht in einer ziemlich weiten Vertiefung. Sein Stiel ist kurz und dünn, in einer tiefen engen und glatten Aushöhlung. Er ist sehr glatt und glänzend, größtentheils dunkelkirschroth und auf der Schattenseite hellroth. Sein Fleisch ist gelblich und fest, und hat einen erhabenen feinen säuerlichen Saft. Die Kerne sind in ihren engen Fächern meistens taub. — Er hält sich auch bis in den May und noch länger.

Der Baum treibt mittelmäßig lange und dicke Sommerschossen, die ins dunkle Violet fallen, mit dicker Wolle umgeben. Die Augen sind breit und stumpf, die Augenträger breit und die Blätter groß, oval, dunkelgrün und unten weißlich.

145) Der Winterzitronenapfel. Limonenapfel. Winter-Citroen-Appel. Limoen-Appel. Citron d'hyver.

Ein mittelmäßig großer länglichtrunder Apfel, der mit dem Sommerzitronenapfel keine Aehnlichkeit hat, auch

*) Es versteht sich, daß alle Sorten dieser Klasse ein gewöhnliches enges Kernhaus haben, da sie sonst ein großes und weites Kernhaus zu der Familie der Kalvillen setzen würde.

**) Der Ursprung des Namens ist unbekannt. Die Frucht hat mit dem Borsdorfer nicht das mindeste gemein, daher auch gar keine Wahrscheinlichkeit ist, daß sein Name von diesem teutschen Apfel abstammen sollte. — Es giebt auch einen guten

ihn an Güte weit übertrifft. Seine Schale ist glatt, und bey der Reife schön zitronengelb. Sein Fleisch ist ziemlich milde, von einem recht guten und angenehmen Geschmack. Er empfiehlt sich auch durch seine Dauer, die sich bis in den Februar und März erstreckt.

Der Baum macht kein großes Gewächs, ist aber sehr tragbar.

146) Der Sommer-Quittenapfel. Quince-Appel.

Ein nicht großer englischer Sommerapfel, der auf 3 Wochen vortrefflich ist. Sein Stiel steht, wie bey der Quitte, fast ganz flach. Seine Schale ist auf einer Seite gelb und auf der andern röthlich; sein Fleisch hat einen besonders guten Geruch und Geschmack. Er reift im September.

Der Baum hat auch etwas zwergartiges von der Quitte, und bleibt klein; daher schickt er sich an das Spalier gut.

147) Der Apfel von hoher Güte. Haute-Bonté.

Der Haute-Bonté ist ein sehr guter großer Apfel, an den Enden breit gedrückt, und etwas mehr dick als hoch. Seine Rippen gehen nicht sämmtlich über die Frucht. Das Auge steht tief, mit Beulen umgeben. Der Stiel ist dick und steht in einer tiefen engen Aushöhlung. Die Haut ist glatt, hellgrün und bey der Reife gelblich, an der Sonnenseite kaum merklich röthlich. Sein Fleisch ist weiß, doch ein wenig grünlich, zart, mit einem fein säuerlichen Safte und starken Parfüm. Sie reifen im Januar und Februar; einige halten sich länger.

Der Baum treibt gut. Seine Sommerlatten sind röthlich, fast ohne Wolle, hin und wieder getüpfelt, die Augen breit und spitz, mit rothen Punkten, die Augenträger mäßig vorstehend.

Sommerpostof, der ein wenig kleiner und heller von Farbe ist, und im August zeitigt; dieser gehört zu den Kalvillen. Aber ohngeachtet seines Namens ergeben alle Merkmale, daß er vom rothen Kalvil abstamme, und nicht von Winterpostof.

148) Der Pariser Apfel. Pomme de Paris.

Einer der größesten Aepfel, dick und rundlich. Er
ṭt 5 flache Ecken, hat ein großes tiefes Fruchtauge in
er regelmäßigen Vertiefung und einen kurzen starken
iel in einer ziemlich starken Aushöhlung. Die Schale
gelblich grün und bey der Zeitigung schön goldgelb,
sehr rauh mit vielen Punkten und großen grauen Flek-
. Sein Fleisch ist milde, gelblich, voll süßen Safts,
einem sehr angenehmen Parfüm. Er hat ein ziemlich
rkes Kernhaus, mit vielen tauben Kernen. In man-
n Jahrgängen wird es unter der Schale etwas stüppig;
h nicht häufig. Reif ist er um Weihnachten und halt-
. Ein Apfel vom ersten Range.

Der Baum treibt stark und wenn man ihn hoch-
mmig halten will, so muß man ihm vor dem Winde
e gedeckte Lage geben; sonst bleiben oft wenige Früchte
gen ihrer Größe am Baume.]

149) Der Antillische Apfel. Incomparable des Antilles.

Ein großer trefflicher Winterapfel, der nach der Blume
vas spitzig zuläuft, einen kurzen dünnen Stiel und eine
ßgelbe, nach der Sonnenseite etwas roth angelaufene
hale hat. Die Frucht ist mit einigen stumpfen Rip-
umgeben. Häufig hat sie auch Warzen. Das Fleisch
gelblich, zuckersüß. Um Weihnachten ist sie lagerreif.

150) Der gelbe englische Goldgülderling.

Ein schöner großer fast kegelförmiger Tafelapfel.

151) Der grüne Kaiserapfel. Pomme imperiale verte.

Ein großer schätzbarer Wirthschaftsapfel, gewöhnlich
n unregelmäßiger Form. Das Fleisch ist locker, grün-
h gelb, voll Saft und von süßem Weingeschmack. Die
chale grünlich und wie mit rothem Eisenrost angelaufen.

Außerdem gehört hierzu noch der sehr gewürzhafte
lantapfel, gelb mit schönen schmalen rothen Strei-
n; der Adamsapfel, ein guter Wirthschaftsapfel; der
enteillenapfel, ein wirthschaftlicher Apfel vom An-

Geschmack und Parfüm. Wenn er aber passirt ist, so wird er mehlig. Er ist sehr gut, sowohl frisch als gekocht, und wird von den Holländern für einen der besten gehalten. Reif ist er im Januar und Februar.

Der Baum wird groß und trägt alle Jahre.

157) Der Fürstenapfel. Pomme de Prince.

Ein ziemlich ansehnlicher Apfel, etwas länglicht, nach oben zu verjüngt zulaufend, mit starken Falten um die Blume, und einem tief eingesenkten langen Stiele in einer engen Höhlung. Seine Farbe ist lange grün, bey der Lagerreife aber hellgelb und auf der Sonnenseite goldgelb, mit einigen zarten braunen Punkten. Sein Fleisch ist bey der Zeitigung milde und hat einen angenehm säuerlich süßen Saft. Reif ist er vom October bis in den März.

158) Der braunrothe Winterapfel.

Ein recht ansehnlicher, etwas platter, sehr dunkelrother, schätzbarer Apfel. Seine Blume hat starke Blättchen und steht in einer flachen sehr faltigen Vertiefung; der Stiel steht auch nicht tief und ragt daher ½ Zoll hervor. Seine Schale ist glatt, braunroth auf der Sonnenseite, und grünlich auf der andern, hin und wieder mit weißen Tupfen, die aber in der dunkelrothen Farbe nicht sehr merklich sind. Sein Fleisch ist außerordentlich zart, milde und fein, hat einen süßen Saft und einen aberaus angenehmen, obgleich nicht sonderlich aromatischen Geschmack. Er ist eßbar vom December bis in den März, und trägt bald sehr voll. Er ist um Leipzig besonders bekannt.

159) Der Sommerrambur. Weißer Sommerrambur. Rambour *).

Ein sehr großer Apfel, fast dem Pfundapfel gleich,

*) Gleichbedeut. Namen: Rambour franc; Ramb. blanc; Charmant blanc; Ramb. aigre; Pomme de Notre Dame; Gelber Lederapfel; Lothringer. — Er stammt aus Ramburés, einem Dorfe in der Piccardie.

breitgedrückt, und wegen seiner Buckeln oft von unregelmäßiger Form, mit einer großen Blume, mit Beulen umgeben, und einem kurzen Stiele in einer tiefen engen Aushöhlung. Auf der Sonnenseite ist er weißlich und roth gestreift; auf der andern hellgelb, und um dem Stiele herum grau. Sein Fleisch ist etwas rauh und kornig, und sein Saft säuerlich. Er ist ein guter wirthschaftlicher Apfel, vornehmlich zum Kochen, da das Feuer sein Fleisch zart und gut und seinen Saft angenehm macht. Er zeitigt Anfangs Septembers und ist zum Kochen am besten, wenn er noch nicht auf dem Lager milde wird; sonst verliert er allzuviel von seiner Säure.

Der Baum wird groß und fruchtbar, hat violetbraunrothe, wolligte und klein punktirte Sommertriebe, große und kurze Augen, und große, unten sehr wolligte Blätter.

160) Der **Winterrambur.** Rambour d'hyver, oder Rambour rouge.

Dieser ist ein noch besserer wirthschaftlicher Apfel, von gleicher Gestalt, nur noch etwas dicker. Seine Grundfarbe ist gelb, überall mit rothen Strichen und Punkten geziert, welche auf der Sonnenseite schön blutroth, auf der Schattenseite aber heller sind. Sein Fleisch ist ziemlich zart, weiß und etwas grünlich, der Saft etwas erhaben, hinten nach nur etwas säuerlich. Er hält sich bis Ende März.

Der Baum gleicht ganz dem vorigen.

161) Der **kleine Api-Apfel.** Pomme d'Api *).

Dieser bekannte kleine Apfel hat ein gar verschiedenes Urtheil. Viele loben ihn außerordentlich, Andere machen sich nichts aus ihm. Die Ursache davon mag wohl die

*) Gleichbedeut. Namen: P. d'Api rouge; Api roesje; Pomme de Demoiselle, Jungfernapfel; Pomme de bonne Compagnie; Traubenapfel; Bollenapfel; Welscher. — Der Römer **Appius Claudius** hat ihn zuerst nach Italien gebracht, und von diesem hat er den Namen.

seyn, weil er auf Wildling, worauf er veredelt wird, auf Klima und Erdreich, überaus empfindlich ist, und daher nicht überall gleich gut wächst. — Seine Gestalt ist schön. Er ist mehr breit als hoch; seine kleine Blume steht in einer Vertiefung, die mit Beulen umgeben ist, und sein langer zarter Stiel in einer breiten und tiefen Aushöhlung. Seine Haut ist hellgelb, glänzend und mit einer überaus schönen Karminröthe auf der Sonnenseite bemalt. Sein Fleisch ist zwar überaus fest und krachend im Genuß, aber doch sehr fein, weiß und voll edlen süßen Safts, der sein eigenes Parfüm hat. Wegen seines soliden Fleisches hat er daher auch die Tugend, daß er nie mehlig wird, und tief in den Sommer hinein frisch und saftig bleibt. Von Zwergbäumen ist er nach Neujahr eßbar, aber von Hochstämmen erst im März. Um seine vollkommene Güte zu erhalten, muß man ihn auch lange am Baume lassen. Dem Froste widersteht er am meisten unter dem Obste, sowohl am Baume als auf dem Lager. Ueberhaupt sollte dieser kleine niedliche Apfel in keinem vollkommenen Obstgarten fehlen. Er ist die kleinste Frucht unter den Aepfeln.

Der Baum wird nicht groß; er treibt viel gerades und feines Holz, und trägt viele Früchte bey einander. Seine Schossen sind dünn, lang und violetbraun mit vielen Punkten. Seine Augen sind stark und deren Träger hervorstehend, die Blätter klein und tief gezahnt. Die Blüthen aber sind rosenfarbig geadert.

162) Der große Api-Apfel. Gros Api *).

Dieser ist über die Hälfte größer, als der vorige, und fast von ähnlicher Gestalt. Der Stiel aber ist kurz und zart, und die Farbe auf der Sonnenseite ist dunkler kirschroth als bey jenem. Diese schöne Röthe wird auf der Schattenseite heller. Bisweilen ist auch diese Seite gelblich und roth gestreift, manchmal der ganze Apfel gelb

---

*) Er heißt auch der Rosenapfel, P. Rose. Allein da mehrere Aepfel eigentlicher Rosenäpfel heißen, so sollten solche überflüssige Namen wegbleiben.

und roth marmorirt. Sein Fleisch ist sehr weiß und solide, doch nicht so fest und fein, als bey dem kleinen, auch sein Parfüm ist nicht so erhaben. Daß er von seiner schönen Röthe den Namen des Rosenapfels hat, ist wahrscheinlicher, als von einem Rosenparfüm. So viel ist jedoch gewiß, daß man diesen Apfel mit der Schale essen muß, wenn man seinen völligen Wohlgeschmack empfinden will, welches nicht jedem Obstliebhaber bekannt ist. Er hält sich auch lange, und ist immer schätzbar genug, wenigstens gehört er in den zweiten Rang.

Der Baum ist derselbe, wie des kleinen Api.

163) Der weiße Taffet-Apfel. Taffetas blanc *).

Ein glänzend weißer, plattrunder Apfel von mittlerer Größe, unten herum etwas röthlich angelaufen, welches ihn sehr erhebt. Es scheint diese Röthe kaum merklich sich auf der ganzen Sonnenseite herumzuziehen; manche sind auch schneeweiß. Genau betrachtet hat er flache Rippen. Die Blume sitzt tief und ist mit vielen zarten Falten umgeben; der Stiel sitzt auch sehr tief und ist kurz. Sein Fleisch ist so weiß wie Schnee, locker und hat nicht allzu viel Saft, daher man seinen Reifepunkt, der um Weihnachten ist, nicht darf passiren lassen, damit er nicht mehlig werde, obgleich er bis Ende Februars dauert. Sein Geruch ist schon äußerlich stark und angenehm, und sein Geschmack hat einen gewissen eigenen haut goût, ohngefähr rosenartig, der vielen Gaumen sehr angenehm ist, aber nach seinem Reifepunkte vergeht.

164) Der Atlasapfel. Pomme Satin.

Ein mittelmäßig großer Apfel, 2 Zoll hoch und 2½ Zoll breit. Die Schale ist glatt, gelbgelb, hin und wieder grünlich durchscheinend, voll grauer Punkte mit einer

*) In England heißt er Königsapfel, P. royale; aber nicht der Royale d'Angleterre. Henne nennt ihn den weißen Taffetapfel.

weißen Einfassung. Der Stiel ist zart, ½ Zoll lang, und steht in einer seichten grau ausgefütterten Höhlung. Das Fleisch ist sehr saftig, milde, gut und wohlschmeckend. Der Apfel hält sich bis in den August.

165) Der Orangeapfel. Oranje-Appel. Engelsche Oranje-Appel.

Dieser ist ein etwas kleiner rundlicher platter Apfel vom ersten Range, 2 Zoll hoch und breit, mit Falten um die Blume. Seine Schale ist glatt, schön gelb, gewöhnlich rings herum mit blaßrothen starken Strichen gefleckt. Sein Fleisch ist gelb, milde, mit einem gewürzhaften Safte und angenehmen Geschmacke. Er ist eßbar im December und Januar.

Der Baum treibt gut und ist fruchtbar.

166) Der große Richard. Grand-Richard.

Ein hollsteinisches Gewächs, von Hirschfeld bekannt gemacht, ziemlich groß, mit wenig vertieftem, rund umher geripptem Auge, von grüner, ringsum mit Roth durchstreifter Farbe, weißem und zartem Fleisch, von melonenartigem Geruch, etwas säuerlichem Saft und angenehmem erdbeerartigem Geschmack. — Er scheint zu den Kalvillen zu gehören, sein Kernhaus ist aber nicht beschrieben. — Hier hat der Baum noch nicht getragen.

167) Der Pfundapfel. Der gelbe Tellerapfel. Großer Rambur. Le Rambour Gros.

Ein guter deutscher wirthschaftlicher Apfel, und zwar einer der größten, denn er hat 4 Zoll im Durchschnitt. Hoch ist er etwas weniger. Seine Schale ist anfangs gelblichgrün und glatt, wird aber im Liegen gelb und fettig. Selten bekommt er etwas Röthliches auf der Sonnenseite. Sein Fleisch wird etwas weniges locker, und hat einen süßsäuerlichen Saft. Er hält sich eßbar und brauchbar vom November bis Februar. Er dient hauptsächlich zum Kochen, zu Schnitzen und zu Cyder.

Der Baum wird sehr groß und fruchtbar. Er wächst

n 10 Jahren stärker als ein anderer in 20 Jahren. Seine Sommertriebe sind dick, braun und weiß punktirt, die Blätter groß und fett, die Blüthe groß und blaßroth. Er ist sehr dauerhaft gegen die Witterung.

§. 11.

Beschreibung einiger vorzüglicher Sorten von der Klasse der Plattäpfel.

Zu diesen Aepfeln werden diejenigen gezählt, welche nicht so hoch als breit sind, also an beyden Enden platt gedrückt, dabey aber ohne Rippen und Beulen.

Dergleichen sind:

168) Der buntgestreifte Apfel. Papageyapfel. Pomme panachée. Pomme de Perroquet *).

Seiner besondern Schönheit wegen stände er im ersten Range, nach seiner Güte aber gehört er nur in den zweiten. Er ist ziemlich groß und ansehnlich, von plattrunder Gestalt, doch gewöhnlich mehr hoch als dick. Der Stiel ist meistens fleischig und wie bey den Quitten angewachsen, ohne alle Höhlung. So lange er am Baume ist, sieht er gar schön gemalt aus; er hat ringsum abwechselnde Streifen, als wenn er linirt wäre, und zwar schöne rothe, gelbe, gelbweißliche und grüne Streifen. Wenn er aber liegt, so verlieren sich bey seiner herannahenden Lagerreife die Farben sehr stark, er wird blaßgelb und es bleiben nur blasse Spuren seiner ersten schönen Streifen. Aber nicht nur die Frucht ist gestreift, sondern auch das Holz. Besonders sind die Sommerschossen schön hochroth und braun gestreift, ja auch die Blätter haben in der Mitte große gelbliche Flecken, fast wie die panaschirte Aprikose. — Sein Fleisch ist milde, weiß,

*) Heißt auch Pomme Suisse panachée, der gestreifte Schweizerapfel, nicht weil er etwa aus der Schweiz abstammte (denn er ist schon teutschen Ursprungs), sondern weil er wie die Schweizerbirn gestreift ist.

mit ziemlich gutem weinsäuerlichem Saft und Geschmack, aber mit keinem sonderlichen Parfüm. Bis Weihnachten ist er am besten, hernach passirt er und wird mehlig. In guten Kellern hält er sich indessen bis zum Frühjahr.

Der Baum treibt sehr gut, ist recht fruchtbar, und seine großen Früchte hängen sich büschelweise. Seine Sommertriebe sind, wie gemeldet, purpurroth gestreift, und von überaus lieblichem Ansehen; die Augen sind groß, auch roth gefleckt und sich vor allen sehr auszeichnend. Die Blätter sind dunkelgrün, meistens mit einem grünlich gelben irregulären Flecken in der Mitte geziert; die Blüthe ist groß, und gewöhnlich schön pfirschblüthfarben. Der Baum ist aber zum Brande geneigt, sobald er Mistdünger bekommt.

169) Der violette Apfel. Pomme violette.

Dieser Apfel ist selten, wenig bekannt, und man findet ihn auch in keinem pomologischen Werke beschrieben. Ich habe den Baum aus Frankreich erhalten. Er ist ansehnlich groß, meistens plattrund, viele aber sind auch mehr hoch als dick, manche haben an der Blume Beulen oder Falten. Der Baum bringt seine Früchte oft in verschiedenen Gestalten. Indessen ist diese Sorte sehr kenntlich; denn die Grundfarbe ist durchaus schwarzroth; darüber aber zieht die Natur einen so starken blauen Puder, als sonst bey keinem Apfel in der Masse gefunden wird. Denn die am stärksten bestäubte Pflaume hat keinen dichtern Staub als dieser Apfel. Weil nun die dunkelrothe Farbe etwas durchschimmert, so sieht er ganz violet aus. Das Fleisch ist weiß und milde, ziemlich saftig, und zwar von gutem Geschmack, jedoch ganz ohne Parfüm, so daß er nur in den zweiten Rang gesetzt werden kann. Er wird bald eßbar, und hält sich bis Februar, und zum Theil bis in den May.

Der Baum treibt ziemlich gut, und ist überaus fruchtbar.

170) Der Silberling. Silverling.

Ein großer, plattrunder, wohlgebauter, glatter, schöner Apfel, mit tief eingesenkter Blume. Er hat nur

bisweilen starke Röthe, wenn ein heißer Sommer ist, und die Früchte der Sonne sehr ausgesetzt hängen. Sein Fleisch ist milde. Von Saft ist er ungemein fein und lieblich, nur ist zu bedauern, daß er so bald passirt. Er reift im December und Januar. — Er gehört zum zweiten Range.

171) Der Backapfel. Costard Apple.

Ein sehr guter Sommerapfel, zumal für die Küche. Er ist einer der größten, platt, weißgelb und roth gestreift und geflammt, an der Blume tief eingezogen. Sein Fleisch ist zart und milde, mit einem guten Safte. Vorzüglich gut ist er zum Backen 2c. Reif wird er im September.

Der Baum wird groß und fruchtbar.

172) Der Apfel von Sedan. Pomme de Sedan.

Dieser treffliche Apfel für die Wirthschaft und zu Cider ist groß, plattrund, grünlich gelb, gewöhnlich mit hellem Blutroth überwaschen. Das Fleisch ist zuckerartig und voll Saft. Der Apfel ist völlig eßbar im Oktober und hält sich bis Weihnachten.

§. 12.

Beschreibung verschiedener feiner Sorten von der Klasse der Spitzäpfel und zwar der länglichten.

In die Klasse der Spitzäpfel sind sowohl die sehr spitzigen aufgenommen, welche Manger parabolische nennt, als auch die länglichten und alle, die nach der Blume etwas verjüngt zulaufen, und welche bey ihm hyperbolische heißen, so wie auch die eyförmigen und elliptischen.

Dahin gehören unter andern folgende vorzügliche:

173) Der Sommer-Taffetapfel. Pomme de Taffetas.

Ein schöner früher Apfel, der schon zu Ende Julius

zeitigt. Gegen die Blume läuft er verjüngt zu. Die Schale ist schön weiß, und so zart, als der feinste Taffet. Sein Fleisch ist milde, der Saft lieblich und der Geschmack sehr angenehm.

174) Der Hiefenapfel, Joppenapfel. Joopen. Rode Joopen. Roode Zuure Joopen.

Eine holländische Herbstfrucht, von mittelmäßiger Größe, länglicht, etwas eyförmig, meist schief gewachsen und etwas eckig, übrigens glatt. Seine Farbe ist auf der Sonnenseite blutroth mit weißen Tupfen und gelb gestreift; auf der andern Seite und oben bey der Blume grünlich. Manche sind durchaus blutroth. Sein Fleisch ist zart und sein Saft sehr weinreich. Knoop setzt ihn in den zweyten Rang. Eßbar ist er im October und November. Wenn der Baum altert, so wird die Frucht auch inwendig roth, wie bey dem rothen Herbstkalvil. Der Saft ist nicht häufig, aber nicht unangenehm. Sein Geschmack gleicht ein wenig der Renette. Der Baum blüht später als andere; daher trägt er alle Jahr häufig.

175) Der Zitronenapfel. Pomme de Citron.

Auch eine Herbstfrucht. (Man hat verschiedene Zitronenäpfel, als Winterfrüchte.) Er ist nicht lang und nicht platt, bey der Zeitigung schön gelb, bisweilen ein wenig röthlich gestreift. Sein Fleisch ist mürbe und hat eine überaus angenehme Säure.

176) Der Winterblumensüßer. Winter Bloem Soete. Winter goede Zoete.

Ein ansehnlich großer holländischer Apfel vom ersten Range. Seine Blume liegt in einer regulären flachen Aushöhlung. Seine Schale ist glatt, gelblich, auf der Sonnenseite braunroth, und zuweilen überall fein gestreift. Sein Fleisch ist milde, süß, von einem sehr angenehmen Geschmacke. Er ist eßbar im December und Januar.

Der Baum wird groß und macht ein gutes Holzgewächs.

177) Der Blumensaurer. Weißer Rabau. Bloem - Suur. Blanke Rabauw.

Auch ein holländischer mittelmäßig großer platter guter Sommer- und Herbstapfel, mit einer meist seicht stehenden wolligten Blume, mit Falten umgeben, und einem sehr kurzen Stiele. Auf der Sonnenseite ist er stark roth geflammt, wie der Streifling, auf der andern grünlichgelb mit rauhen Tupfen umgeben. Manche aber sind ganz gelb. Er ist etwas uneben und oft zeigen sich seichte Rippen. Sein Fleisch ist locker, mehr süß als sauer. Er ist ein recht guter Tischapfel, wohlschmeckend und zart, obgleich ohne starkes Parfüm. Er bekommt in ungünstigen nassen Jahren inwendig gern Stippen, und die dickesten, welche die meiste Röthe haben, inwendig faule Flecken. Seine Reifezeit ist Anfang Septembers. Er dauert acht Wochen.

Der Baum treibt gut, und trägt sehr fleißig. Der Blüthe schadet der Frost nicht leicht; sie ist sehr dauerhaft.

178) Der Prinzessenapfel. Princes - Appel (des Knoops.)

Seine Größe ist mittelmäßig; die Gestalt länglicht und eyförmig, aber doch sehr verschieden, mit einer kleinen etwas flach liegenden Blume. Seine Schale ist glatt, weißlich gelb und auf der Sonnenseite hellroth geflammt. Das Fleisch ist milde und hat einen sehr guten weinsäuerlichen Geschmack. Lagerreif wird er im November und bis zum Frühjahr hält er sich. — Der Baum ist ganz ausserordentlich fruchtbar, daher besonders als Wirthschaftsapfel höchst schätzbar.

179) Der edle Prinzessenapfel. Princesse noble.

Einer der besten Tafeläpfel vom ersten Range. In der Gestalt und Farbe gleicht er viel dem vorhergehenden; nur sind viele von ihm schief gewachsen. Doch ist er stets länglich; die Sonnenseite hat nicht so viel Röthe, aber oft viele Rostflecken. Sein Fleisch ist gelblich weiß, fein, weich, saftig und hat einen zuckerartigen Geschmack mit ei-

nem angenehmen Parfüm. Lagerreif ist er im November und December.

Der Baum bekommt eine mittelmäßige Größe und ist sehr fruchtbar.

130) Der rothe Winter-Kardinalsapfel. Cardinal rouge.

Ein länglichter schöner Apfel, der spitz zuzulaufen scheint, an der Blume aber eine Fläche hat, die sich mit kleinen Fältchen umschließt. Seine Größe ist ziemlich ansehnlich. Die Schale hat eine schöne Rosenröthe mit durchscheinendem Gelb, mit bräunlichen, gelb eingefaßten Punkten besäet, und starken rothen Streifen und Flammen. Die Blume zeichnet sich sehr aus; denn die vertrockneten Blumenblätter sind sehr lang, stehen geschlossen gerade in die Höhe und sind spitzig. Sein Fleisch ist blendend weiß, zart, milde, voll Saft, süß, angenehm und hat ein kleines Rosenparfüm. Er reift im December und hält sich bis Ende Februars.

181) Der weiße geflammte Kardinalsapfel. Cardinal blanc flammant.

Ein großer sehr guter wirthschaftlicher Winterapfel von platter Form mit starken flachen Rippen, tief eingesenkter Blume und kurzem Stiel. Die Sonnenseite hat einen Anflug von Röthe; übrigens ist der Apfel zitronengelb, hat feine graue Punkte und Rostflecken. Sein Fleisch ist etwas locker, markig, doch voll Saft und von einem angenehmen Geschmack. Er zeitigt Anfangs November und hält sich bis gegen den Februar.

182) Der Schemkwel, Smaackwel.

Der Name ist holländisch und soll so viel heißen als: schmeckt wohl. Der Apfel ist mittelmäßig groß; der Baum hat aber auch viele kleinere, rundliche, Früchte; manche sind etwas mehr hoch als dick, bisweilen höckerig. Seine Blume ist länglicht, sitzt etwas vertieft und ist mit Falten umgeben. Die Haut ist grünlich gelb, ohne alle Röthe; dagegen hat er meistens starke rauhe Flecken zumal um dem Stiele und an der Blume. Einige haben

auch Spuren von Rippen. Sein Fleisch ist weiß, zart, fest, saftig, von einer feinen pikanten Säure und gutem Geschmack. Er dient für die Tafel und für die Küche, wird schon eßbar im November und bleibt gut bis Ostern.

183) Der rothe Paradiesapfel.

Ein ganz dickrother Apfel gewöhnlich von mittelmäßiger Größe, mehr hoch als dick, gegen die Blume, die regulär vertieft und in Falten steht, etwas verloren zulaufend. Seine gleichförmige dicke Röthe, in welcher er mit starken weißen runden Punkten gleichsam gestirnt ist, wird unten um den Stiel und oft an einer Seite herauf mit einer rauhen grauen Schale unterbrochen. Sein Stiel ist mittelmäßig lang, ganz roth und steht mäßig vertieft. Das Fleisch ist zart, sehr fest, weiß, mit einer rothen Ader um das Kernhaus und auch inwendig an der Schale etwas roth. Es hat einiges Rosenparfüm. Der Apfel reift spät im December und hält sich lange. — Man hat mehrere Paradiesäpfel, die zur Kalvillenfamilie gehören.

184) Der Winterfleiner. *)

Ein schätzbarer Apfel, sowohl für die Tafel, als besonders für den wirthschaftlichen Nutzen. Er ist groß, schön, glänzend gelb, mehr hoch als dick. Die Blume ist geschlossen in einer regulären Vertiefung, und hat subtile Falten um sich. Der Stiel ist kurz. Seine Farbe wird bey der Zeitigung gelb, gewöhnlich auf der Sonnenseite röthlich angelaufen. Er hat einen starken Geruch. Sein Fleisch ist etwas grob und bekommt daher bisweilen Stuben, doch nur mehr von Zwergbäumen. Der Saft

---

*) Dieser Apfel, den Manger auch berührt, aber noch nicht gekannt hat, führt seinen Namen von einem Dorfe Flein bey Heilbronn und zu dessen Gebiet gehörig, weßwegen er auch, obgleich nicht viel in Flein selbst, in dortiger Gegend und überhaupt im Würtembergischen ziemlich häufig, und sehr geschätzt ist. Man hat eine größere und kleinere Sorte dieses Apfels, so wie von dem folgenden Sommerfleiner. — Sie gehören eigentlich zu den Gülderlingen.

ist säuerlich süß. Die Kerne sind bey der Zeitigung los, und hellbraun. Er hält sich lange in den Winter hinein.

Der Baum wird groß und ansehnlich.

185) Der Sommerfleiner.

Dieser übertrifft an Schönheit und Pracht sehr viele Aepfel; er hat übrigens die Gestalt und den Geschmack wie der Winterfleiner, und ist eine wahre Zierde im Garten.

186) Der Feigenapfel ohne Blüthe. P. Figue sans fleurir.

Dieser Apfel heißt ganz unrecht ohne Blüthe. Er blüht eben sowohl, als andere Aepfel; aber seine Blüthe und der Bau der Samengefäße ist verschieden und sehr sonderbar. Er hat keine Blumenblätter, sondern die fünf grünen äußeren Lappen, mit den rothen Spitzen, sind ganz dicht mit weißer Wolle umgeben, und bedecken den ganzen Kelch mit dichter Wolle. Statt der Blumenblätter, die sonst die Stempel und Staubfäden umgeben, stehen inwendig fünf ganz kleine spitzige, eben so gestaltete, grüne wolligte Blättchen. Statt der Staubfäden, die bey andern Aepfelblüthen oben mit Nierchen behangen sind, welche den Staub zur Befruchtung hergeben, steht ein hervorragendes Büschgen von 14 hohlen Stempeln, welche oben eine Narbe oder länglichte Mündung haben, die mit bräunlichen Franzen eingefaßt sind, als ob sie den Saamenstaub an sich hängen hätten. Je zwey und zwey Stempel führen zu einem Fache des Kerngehäuses, deren 7 da sind, in jedem zwey Pünktchen von Kernen. Die 14 Stempel sind unterhalb, so weit die Blättchen sie bedecken, auch ganz wollig. Wenn die Blüthe bis zur Befruchtung herbeygewachsen ist, so schließen sich die äußersten 5 grünen Lappen von einander; die innern 5 kleinen spitzen Blättchen bleiben gerade um die Stempel herum stehen. Endlich vertrocknet der Rand der Mündung der Stempel und dann auch die Stempel selbst.

Der Apfel wird mittelmäßig groß, länglicht, oben etwas verjüngt zulaufend. Die Blume scheint doppelt, da die Frucht die erwähnten Lappen und die wolligten Blättchen behält. Der Stiel wird kurz und dünn, die Schale

elb, glatt, mit feinen braunen Pünktchen, und auf der Sonnenseite mit einem rothen Anstriche. Das **Fleisch** ist gut, fest und zart, hat einen süßen Saft und angenehmen Geschmack. Die Fächer des Kernhauses sind enge und leer; man findet selten einen Kern darin. Der Apfel ist lagerreif Ende Novembers und dauert bis Ende Decembers.

187) Der **Zipliner**.

Diesen Apfel führt **Manger** blos dem Namen nach an. Seine Form ist walzenförmig; die Blume groß und etwas tief eingesenkt, ohne merkliche Rippen. Die Schale ist gelbgrünlich; sie wird bey der Reife ganz gelb, und auf der Sonnenseite mit sehr schönen lackrothen Streifen bemalt. Das Fleisch ist ziemlich fest, sehr saftreich und der Saft süßsäuerlich und sehr erfrischend. Ueberhaupt hat er im Geschmack viel ähnliches mit dem Gräfensteiner; auch hat er dessen Dauer. — Der **Baum** wächst sehr lebhaft, ja froh; seine Blätter sind groß.

188) Der **Bohnapfel**.

Dieser teutsche Apfel verdient in den ersten Rang gesetzt zu werden, sowohl wegen seiner Güte für den Nachtisch und wegen seines allgemeinen wirthschaftlichen Gebrauchs, als auch wegen seiner vortrefflichen Dauer und ununterbrochenen Güte. Der Ursprung des Namens ist nicht bekannt. Er ist um Ems, Wiesbaden und der Gegend zu Haus; er macht da einen Niederländischen Handelsartikel aus. Seine Gestalt ist wie die des Pigeons und Fleiners, länglicht, gegen die Blume verloren zulaufend; die Farbe der Haut ist gelblichweiß. Kein Apfel bleibt leicht so weißlich bey seinem langen Lager als dieser. An der Sonnenseite ist er roth geflammt, so wie auch um dem Stiele herum. Sein **Fleisch** ist blendend weiß, zart, solide, oder etwas fest, gewürzhaft, angenehm und von einem feinen Parfüm. Er giebt treffliche getrocknete Schnitzen, die schön weiß sind, und im Dämpfen und im frisch Kochen nicht zerfallen. Seine Eßbarkeit fängt im December an und dauert den ganzen Sommer hindurch bis den folgenden Herbst in voller Güte, welches ihn sehr schätzbar

macht. Man hat noch eine Varietät von ihm, die etwas trockener ist, aber von einem noch stärkern Parfüm und Anisgeschmack; so wie eine noch größere Sorte.

Der Baum ist sehr fruchtbar, und macht starke Triebe.

189) Der leichte Mätapfel.

Ein bloß wirthschaftlicher Apfel, der aber Verdienste hat. Er ist groß und läuft gegen die Blume verloren zu; auf der Schattenseite ist er gelb, an der andern stark roth, und roth gestreift. Sein Fleisch ist locker und leicht, giebt guten Wein, wird schon gegen Ende Octobers eßbar und hält sich bis Weihnachten.

Der Baum ist aber nicht nur ausserordentlich fruchtbar, weswegen er nicht groß wird, sondern seine Blüthe widersteht auch vor allen andern Bäumen der ungünstigen Witterung, und geht in keinem Jahre leicht leer aus. Sein Holzgewächs ist sehr dicht, und seine Kerne dienen vornämlich zu Wildlingen, um stark treibende Sorten zu Zwerg darauf zu veredlen.

190) Der Siebenschläfer.

Ein ziemlich großer, länglichter goldgelber Apfel von der Gestalt des vorhergehenden. Er ist am Stiele breit, nach der Blume zu etwas spitzig und hat flache Rippen. Die Blume liegt tief in einer sehr engen Höhlung. Die Haut ist fettig, hat hin und wieder graue und grüne Punkte und ist oft an der Sonnenseite orangeroth angelaufen. Sein Geruch ist stark. Sein Fleisch ist sehr weiß, locker, zart, von sehr angenehmem Geschmack und Parfüm. — Der Baum wacht um 4 Wochen später zum Blühen auf als alle seine Brüder, und erreicht dennoch mit den erstern seines Geschlechts seine Vollkommenheit und Zeitigung. Wegen seines späten Erwachens und Blühens entgeht er vieler schädlicher Witterung zur Blüthezeit. Er ist überhaupt ein sehr schätzbarer Baum. Die Frucht hält sich bis Mitte Decembers und giebt auch einen trefflichen Wein. Der Baum wird nicht gar groß, und macht eine flache Krone.

191) Der Frühapfel. Pomme avant tous.

Unter den Sommeräpfeln ist er vorzüglich. Seine estalt ist länglicht, konisch. Er iß ansehnlich groß. Seine lume sitzt vertieft, mit Höckern umgeben, die aber nur s an die obere Wölbung reichen, und sich nicht über die rucht ausdehnen. Die Schale ist grünlich gelb, auf der onnenseite schön roth. Das Fleisch ist milde, zart, hin-ichend saftig, von einem sehr angenehmen Geschmack. Er itigt mit den ersten Aepfeln, passirt aber bald, und wird ann mehlig.

Der Baum macht einen starken Wuchs, und hat ethe Sommerschossen, die denen vom englischen Kant-pfel sehr ähnlich sehen.

192) Der Blutapfel.

Eine große schöne Frucht für die Küche, dessen Schale länzend blutfarben verwaschen ist. Das Fleisch ist weiß, on der Blume herabwärts rosenroth, grobkörnig, ange-nehm weinsäuerlich, etwas erdbeerartig. Er gehört zum weyten Range.

193) Der Pfingstapfel, blüht gewöhnlich erst um Pfingsten. Der Apfel ist für die Haushaltung nütz-lich. Seine Form ist abgestumpft spitzig, seine Farbe rünlich gelb; an der Sonnenseite etwas geröthet. Er eift Ende Septembers und hält sich bis zum Februar.

Außerdem sind hier noch zu bemerken: Der Birn-örmige Apfel, ein guter Tafelapfel; der kleine Rheinische Bohnapfel; der doppelte rothe Win-erparadiesapfel; der zwiebelfarbige Apfel; er drey Jahr dauernde Mutterapfel; der üße Sommerkronapfel; und der Spitzberger pfel.

§. 13.

eschreibung einiger vorzüglichen Sorten von der Klasse der runden Aepfel, oder Kugeläpfel.

Wir begreifen darunter nicht blos ganz runde, son-ern auch solche Aepfel, die zuweilen auch etwas mehr

hoch als breit, übrigens aber glatt, eben und gleich dick sind.

Darunter sind:

194) Der Frauenapfel. Vrouwtjes - Appel. Pomme de notre Dame.

Ein großer rundlicher glatter Apfel, grünlich gelb, bisweilen hie und da mit braunen schwärzlichen Flecken besetzt, von mildem Fleisch und ziemlich lieblichem Geschmack, aber ohne hohes Parfüm. Er reift im Februar und März, und ist vom zweyten Range.

Der Baum treibt auch stark Holz und ist auch sehr tragbar.

195) Der Zimmetapfel. Soete Holaart. *)

Ein feiner rundlicher Apfel, mit fast eben sitzender Blume, die einige kaum merkliche Fältchen um sich hat. Er ist etwas größer und runder, als der Goldpepping; seine Farbe ist hochgelb, mit braunen Punkten überall besäet. Roth hat er übrigens äußerst selten, wie ihn Knoop auf der Sonnenseite beschreibt, sondern überall hat er eine sehr hohe, blendende Goldfarbe. Sogar auch die vertrockneten Blumenblätter sind gelb. Der Stiel ist oft etwas lang und zart, und hat eine sehr geringe, oft gar keine Vertiefung. In seiner Gegend spielt das Gelbe anfangs ins Grünliche, hernach ins Weißliche. Sein Fleisch ist röthlich gelb, fein, saftig und süß, nicht ganz ohne Parfüm. Er wird früh reif, schon Anfang Septembers, hält sich bis in den April, und ist Herbst- und Winterapfel zugleich.

196) Der rothe Zimmetapfel. Nach Henne: Wheelers Russet.

Der Apfel ist von runder etwas gedruckter Gestalt, seine Blume ist geschlossen in einer geringen Vertiefung, mit Falten umgeben, der Stiel kurz und dünn, die Haut schmutzig-gelb, auf der Sonnenseite stark braunroth. Letz-

*) Heißt auch: Kaneel-Soete; Pomme de Canel; Binder-Soete; Soete Kant-Appel; Flamse Holeers; Hollarsen aus Flandern.

re Farbe zieht sich um die ganze Frucht herum. Um die lume ist sie grünlich gelb und am Stiele braungelb schat-t. Sein Fleisch spielt ins Gelbe. Der Saft ist nicht ufig, aber fein und Renettenartig. Er reift im Decem-r und dauert lange. — Der Baum trägt alle Jahre.

197) Der Lothringer Rambur. Rothgestreif-ter Pfundapfel. Rambour blanc.

Ein sehr großer plattrunder Sommer- und Herbst-fel, der oft gegen 1 Pfund schwer wird, und öfters er-bene breite Rippen hat. Seine Blume steht flach und Falten, so wie auch der kurze Stiel in einer seichten rtiefung sitzt. Die Schale ist hellgelb, auf der Sonnen-te besonders schön roth geflammt und punktirt. Sein eisch ist sehr weiß und locker, sein Saft säuerlich. Er für die Wirthschaft sehr vorzüglich, zeitigt Anfang Sep-mbers und hält sich 6 bis 8 Wochen.

198) Der Hechtapfel. In England: der Lachs-apfel. Pomme de Saumon.

Ein überaus schöner, großer und wohlgestalteter Apfel, nd, bisweilen etwas höher, grünlich gelb mit dunkelro-en Flammen auf der Sonnenseite. Sein Fleisch ist lde und hat einen starken süßweinigten Saft von sehr tzendem Parfüm. Eßbar ist er vom Ende Novembers Ende Februars.

199) Das Seidenhemdchen. Syden Hemdje.

Ein fast ganz runder schöner großer Apfel vom ersten nge, gewöhnlich 3 Zoll hoch und 3 Zoll dick, mit einer tten zarten Schale, wovon er den Namen hat, gelblich, zuweilen blaßroth auf der Sonnenseite, von mildem eisch, angenehmem Saft und gutem Parfüm. Er ist erreif im November und December.

Der Baum macht ein feines Gewächs und ist ziem-tragbar.

200) Der kleine violette Apfel. P. violette.

Ein kleiner, runder, glänzender, schwarzer Apfel in Gestalt eines kleinen Borsdorfers. Er ist so dunkel-

roth, daß er ganz schwarz aussieht, nur um dem Stiele herum ist er etwas heller roth. Der Stiel selbst ist ganz kurz und steht in einer ganz kleinen Höhlung, so wie auch die Blume. Uebrigens ist er von keinem sonderlichen Werth; nur sein Aeußeres, seine Schwärze, macht ihn auffallend. Sein Reifepunkt ist Weihnachten.

201) Der schwarzbraune Mätapfel.

So bekannt dieser Apfel in hiesigen Gegenden ist, so selten ist er sonst. Man findet in keinen Pomologien eine Spur davon. Er ist ein starker runder Apfel, bey der Blume etwas eingedrückt, mit einem kurzen Stiele in einer mäßig tiefen Höhlung. Er wird auf der Sonnenseite ganz schwarzbraunroth, hinten aber ist die Farbe ins Grünlichbräunliche vertrieben. Er bekommt auf dem Baume einen starken Puder oder bläulichten Duft. Sein Fleisch ist milde, weiß, von einem sehr aromatischen Geschmack und reichlichen angenehmen Safte. Er wird zum Theil schon eßbar im November, und hält sich gut bis mitten in Sommer. Nicht nur als Tafelobst kann er wenigstens im zweyten Range stehen, sondern er ist auch zu allem wirthschaftlichen Gebrauch, zum Kochen, zu Schnitzen, Wein rc. sehr vorzüglich. — Man hat verschiedene Varietäten von ihm. Die erwähnte ist aber die beste.

Der Baum wird einer der allergrößesten unter den Aepfelbäumen, treibt starke Sommerschossen, und hat schöne Blüthe, die außen rosenroth gefärbt ist. Nur hat sie den Fehler, daß sie sehr empfindlich auf die ungünstige Witterung ist und gar leicht Schaden nimmt.

202) Der spätblühende Mätapfel.

Dieser ist zwar weder so groß, noch von dem gewürzhaften Parfum, wie der vorige, hat aber dennoch sonst viele Verdienste. Er ist zugleich Sommer- und Winterapfel. Ohngeachtet er etliche Wochen später blüht als die übrigen Mätäpfel, und dadurch den Frühlingsfrösten meistens entgeht, so wird er doch viel eher zeitig, und früh eßbar, hält sich aber zugleich auch den Winter hindurch. Er ist gelb und roth gestreift. Sein Fleisch

d Geschmack sind recht gut. Uebrigens dient er auch zu
lem Hausgebrauch.

Der Baum ist derselbe, wie jener.

203) Der rothe Stettiner. *)

Ein Apfel, der werth ist, daß man ihn recht häu
g pflanzt. Er ist sowohl ein guter Tischapfel, als auch
ner der vortrefflichsten wirthschaftlichen Aepfel, und hat
esentliche Vorzüge. Er ist groß und ansehnlich, mei-
ens rund. Einige sind an der Blume etwas eingedrückt,
rößtentheils dunkel und schwarzroth, bisweilen aber auf
r Schattenseite hellgrün. In manchen Jahren bekommt
schwarze Flecken, wie Eisenflecken, welche ihm aber
cht schaden. Sein Fleisch ist hart und fest, oder viel-
ehr glasartig, so daß man ihn nie eindrücken kann;
chts desto weniger ist er voll süßen und weinartigen
afts, und von trefflicher Dauer, indem er sich vom
December bis in den August in seiner vollkommenen Güte
hält. Zu Cyder ist er auch vortrefflich.

Der Baum wird einer der allergrößesten und er-
icht das höchste Alter. Er ist überaus fruchtbar und
ält die härteste Witterung auch in seiner Blüthe aus,
immt auch mit geringem Erdreich vorlieb. Seine
Sommerschossen sind groß, glänzend, schwarzblau, mit
ielen weißen Punkten und gegen die Spitze mit feiner
Wolle gleichsam nur bestäubt. Die Augen sind dick und
reit, die Augenträger hervorstehend, die Blätter groß,
unkelgrün, und fein gezahnt, die Blüthe groß und
ark roth.

204) Der weiße Stettiner.

Dieser ist derselbe an Form und Baum; einige zie-
en diesen, andere jenen vor. Er ist anfangs ganz hell-

*) Der Stettiner ist wegen seiner Güte und Dauer weit und breit bekannt, hat aber fast in jeder Provinz einen andern Namen. In Preussen heißt er der Annaberger; in Hessen der Glasapfel; in Schwaben der Bödigheimer. Sonst heißt er auch der Eiserapfel; der Rostocker.

grün, wird aber im Liegen etwas gelblicher, und hat nichts Rothes. Er ist eben so schätzbar, als sein Bruder.

205) Der gelbe Stettiner.

Dieser hat auch die Größe und Form des rothen Stettiners, nur daß er gewöhnlich schief und auf der einen Seite kürzer als auf der andern ist. Seine Grundfarbe ist bey der Zeitigung schön zitronengelb und auf der Sonnenseite hochroth mit vielen zarten weißlichten Punkten, die unter der zarten Haut zu seyn scheinen; hie und da auf der Oberfläche einige braune. Sein Fleisch ist fest und weiß, und bey der Reife etwas gelblich, hat einen säuerlich süßen und sehr stärkenden Saft. Er hält sich bis wieder zur Erndte, und ist sowohl zum frischen Genuß, als zur Wirthschaft sehr gut.

Der Baum ist sehr tragbar.

206) Der grüne Stettiner *).

Dieser ist noch vorzüglicher, sowohl im Geschmack, welcher weinreicher ist, als auch in der Dauer, da er nie wie ersterer stippig wird.

207) Der Sommer-Rambur. Rother Sommer-Rambur. Rambour d'été. Rambour rouge d'été.

Ein sehr schöner und großer Herbstapfel, sowohl für die Tafel als Wirthschaft. Er ist platt, mit breitkantigen Rippen, einer flach sitzenden wolligten Blume und kurzem Stiel. Seine Schale ist gelb, auf der Sonnenseite schön carmoisinroth mit wohlvertheilten Punkten. Das Fleisch ist locker, saftig, von einem angenehmen süßen und dabey weinsäuerlichen Geschmack und einigem Rosenparfüm. Er wird im September vom Baume eßbar und hält sich 6 bis 8 Wochen.

---

*) Dieser soll zwar eine andere Varietät als der weiße Stettiner seyn; ich konnte ihn aber noch nicht hinreichend untersuchen.

208) Der weiße Paradiesapfel.

Ein sehr guter wirthschaftlicher Apfel, zugleich auch zum Nachtisch nicht zu verachten. Er gleicht in der Gestalt und Schönheit dem Borsdorfer, ist aber oft größer. Seine Sonnenseite prangt mit dem schönsten Roth, übrigens ist er wachsgelb. Sein Fleisch ist sehr weiß, saftig und ziemlich gut von Geschmack, aber ohne Parfüm. Er hält sich bis Ostern. — Nach dem Borsdorfer und dem Champagner Weinapfel liefert er den besten Cyder; und die von ihm getrockneten Schnitzen werden schön weiß.

Der Baum wird mit einer der größten, und ist sehr fruchtbar; es hängen sich oft drey, vier Früchte zusammen. Daher gewährt ein solcher Baum im Herbst dem Auge den reizendsten Anblick. Die Augen stehen an den Trieben nahe beysammen, und haben einen rothen Punkt.

209) Der Streifling. Der Sträumerling.

Dieser brauchbare Wirthschaftsapfel ist fast überall bekannt. Er ist rundlichplatt, von mittlerer Größe, gelb und ringsum roth gestreift. Sein Fleisch ist weiß, milde und hat vielen süßen Saft. Zum Kochen und zu Schnitzen ist er sehr gut. Er giebt vielen Wein, wird bald eßbar und hält sich bis Februar.

Der Baum wird auch sehr groß und alt, und ist einer der fruchtbarsten, dessen Blüthe auch gegen die Witterung dauerhaft ist. Seine Triebe sind groß, die Augen lang und die Blüthe blaßroth.

210) Der Champagner Weinapfel.

Dieser schätzbare Weinapfel ist hier zu Lande aus einem Wildlinge entstanden. Er ist so groß und rund, wie der rothe Stettiner, ganz roth, mit schwarzrothen Streifen geflammt, und überall mit starken weißen Punkten besäet. Die Blume steht nicht tief, sein Stiel ist kurz und stark. Sein Fleisch ist körnig und milde, und inwendig vom Kernhause an bis an die Schale mit rothen Adern durchzogen. Sein Geschmack ist nicht gewürzhaft, aber er giebt einen vortrefflichen Wein, der nicht nur

hochgelb von Farbe, sondern auch stark wird, und wie der von der Champagner Weinbirn moussirt.

Der Baum wird ansehnlich groß, dauerhaft, fruchtbar, und trägt fast alle Jahre.

211) Der Sibirische Waldapfel. Sibirischer Eisapfel. Pyrus baccata Linn.

Er gehört zwar weder zum Tafelobst, noch zum wirthschaftlichen Obst, außer daß sein Wein zur Vermischung mit dem Birnwein treffliche Wirkung thun möchte. Zu englischen Anlagen und Lustgärten ist er ein schöner Beytrag, indem nicht nur seine Blüthen ein einziges ganz herrliches Bouquet vorstellen, sondern auch seine schönen rothen Früchte sich so voll hängen, daß sich das Auge nicht satt sehen kann; oft hängen an einem Aestchen, das spannenlang ist, 20 bis 30 Aepfelchen. Mit etwas Wein und Zucker gestofft giebt er ein treffliches Gericht ab. Auch in die Waldungen würde er besser taugen, als unser einheimischer Holzapfel. Dieser ist viel herber und saurer als der Sibirische; er würde auch dem Wildpret viel angenehmer seyn.

Die Frucht ist klein, von der Größe einer Baumnuß, sehr schön roth und gelb. Es erzeugen sich aus den Kernen, wodurch er fortgepflanzt wird, vier Spielarten: 1) eine kleine fast ganz rothe; 2) eine kleine fast ganz gelbe; 3) eine etwas größere rothe mit vielem Gelb; 4) eine eben so große, aber etwas mehr länglichte, roth mit vielem Gelb. Die dritte Spielart verliert bald, wenn die Frucht heranwächst, alles Ueberbleibsel von der Blume, und bekommt an deren Statt ein ziemlich tiefes Grübchen; die vierte aber behält das vertrocknete Ueberbleibsel von der Blume, und schmeckt auch roh besser, als die drey erstern Spielarten.

212) Der Kirschapfel.

Das Seitenstück zu dem vorhergehenden. Ebenfalls ein wilder Apfel, der sich aus den Kernen fortpflanzen läßt. Beym ersten Anblick und ohne ihn am Baume zu sehen, hält man ihn für eine Kirsche, denn er hat die Größe einer Herzkirsche, hat aber Ecken und Beulen,

und im Kleinen die Gestalt der rothen Kalvilte. Seine Farbe ist das schönste Carmoisinroth, das man nur sehen kann, mit einem feinen blauen Staube, als wenn er von Wachs wäre. Der Stiel ist zart und lang, wie eine Kirsche, blutroth, aber tief eingesenkt. Die Blume verliert die dürren Blätter. Sein Fleisch ist gelblich weiß, süßsäuerlich mit nicht häufigem Safte. Es wird bald mehlig. Gewöhnlich hängen 2, 4 und mehrere beysammen, wie meistens bey den Kirschen. Im Oekonomischen dient er ganz vortrefflich zum Einmachen; mit Wein und Zukker gestoft (oder gedämpft) ist er eine gar delikate Speise. Auch dient er gut zu Cyder, Essig rc.; vorzüglich aber ist er eine Zierde in englischen Gärten. Er blüht und trägt voll.

Sein Holz bildet ein Gewächs, wie die Birne, ist roth, dünn und glatt, mit weit aus einander stehenden, ganz spitzigen Augen. Das Blatt hat einen langen Stiel, ist schmal, sehr spitzig, auch gegen den Stiel zu. Die jungen Blätter an den Trieben sind glänzend, wie Birnblätter, und die Triebe selbst schön kirschroth.

213) Der Weilburger.

Ein trefflicher, dem Winter-Borsdorfer ähnlicher Apfel, nur nicht so platt und mehr spitzig gegen die Blume. Er ist strohgelb, auf der Sonnenseite schön carmoisinroth, sehr haltbar und saftig.

Noch kann man unter diese Aepfelsorten rechnen: den großen schätzbaren Pastorapfel; den doppelten weißen Paradiesapfel; den Englischen Non pareil; den Fränkischen Dauerapfel.

§. 14.

Von einigen noch nicht klassifizirten Sorten.

Verschiedene edle und seltene Sorten haben noch keine Früchte geliefert, und können daher nicht zuverlässig in ihre Klassen und zu ihren Familien geordnet werden. Auch traue ich selbst manchen Sorten nicht recht, ehe die Frucht vorhanden ist. Ferner sind mir manche

Sorten von zuverlässigen Obstkennern nicht charakteristisch genug beschrieben worden. Endlich bin ich mit einigen Sorten selbst noch nicht einig, wohin sie gehören, ob sie die ächten sind ꝛc. Deswegen wollte ich sie nur beyläufig anführen, bey den berichtigten aber und weiter angepflanzten auf meine Beyträge verweisen, um den Raum zu schonen.

214) Der St. Ludwigsapfel. Pomme de St. Louis.

215) Der Mutterapfel.

216) Der Kürbisapfel. (Von ansehnlicher Größe.)

217) Der Bosfelder Apfel. (Ueber zwey Jahr haltbar.)

218) Reinette Bellefleur.

219) Courtpendu franc.

220) Courtpendu plat.

221) König Jakob.

222) Le gros Bon. (Hat olivengrünes Holz mit vielen weißen, rauh anzufühlenden Tupfen besetzt.)

223) Newington's Pippin.

Weiter angepflanzte edle Aepfelsorten: *)

A. Aus der Familie der Kalvillen.

a. Vollkommene Kalvillen.

224) Der Türkenkalville.

225) Der Belvedere.

226) Der Englische Kalvil, der grüne Kalville.

---

*) Diese verschiedenen Obstsorten sind nun größtentheils auch schon auf den vorhergehenden Seiten dieser neuen Auflage eingeschaltet, manche auch ausführlicher beschrieben worden.

227) Der Edelkönig. Roi très noble.

228) Der rothe Herbstaniskalvil. Calvil d'Anis rouge d'Automne.

229) Gestreifter gelber Herbstkalvil. Calvil jaune d'Aut. rayé.

230) Braunrother Himbeerapfel. Framboise rouge. Danziger Kantenapfel.

231) Der Blumenkalvil. De Bloem-zoete Calville. Goede Kandy-zoete Calville.

232) Der gestreifte Sommerkalvil. Calvil d'été rayé.

233) Der rothgestreifte spitze Sommerkalvil.

B. Rosenäpfel.

234) Der Rosenpepping. Le Peppin Rose.

235) Der königliche Täubling. Le Pigeonnet royale.

236) Platter Rosenapfel. Roos-Appel.

237) Der kleine Favoritapfel. Pomme Mignonne.

238) Der Florentiner. Pomme de St. Florent. Caillot-rosat.

239) Der Revalsche Birnapfel.

240) Marmorirte Rosette, Sommerröschen. Rosette d'été marbré.

241) Der rothe Sommerrosenapfel. P. rose rouge d'été.

242) Der Seidenapfel. Cousinotte rouge d'été.

243) Der Tulpenapfel. Pomme tulipé.

C. Renetten.

244) Der Spanische Borsdorfer.

245) Der süße Borsdorfer.

246) Der Herbstborsdorfer. Früher, oder Sommerborsdorfer.

247) Die königliche Renette. Rein. royale.

248) Die Harlemer Renette.

249) Die grüne Bandrenette. Die lange rothgestreifte grüne Renette. Rein. verte longue panaché.

250) Die kleine Casseler Renette.

251) Die Renette von Anvergne.

252) Die Renette von Breda.

253) Renette von Damason. Rein. double de Damason.

254) Die Osnabrücker grau überzogene Renette.

255) Der Lütticher Apfel. P. de Liège.

256) Die Lothringer grüne Renette.

257) Holländische Goldrenette. Der Goldmohr.

258) Die edle Nordische Renette.

259) Der König Jakob.

260) Die Zitronenrenette. R. de Citron.

261) Die Forellenrenette. La Reinette tachetée.

262) Die kalvilartige Renette. Rein. calvillée.

263) Die Carmeliter Renette. Rein. des Carmes.

264) Die Charakterrenette.

265) Die Bellefleurrenette. Der lange Bellefleur. La Rein. Bellefleur.

266) Die Carpentinrenette. Der Carpentin. Rein. Carpentin.

267) Die pikotirte Renettte. R. picotée.

268) Die punktirte Renette. R. ponetuée.

269) Der grüne platte Courtpendu.

270) Die rothe Parmänrenette. De rode Parmain Renet.

271) Die gestreifte Renette. Rein. rayée.

272) Der deutsche Käseapfel.

273) Die kleine graue Weinrenette.

274) Doppelter Zwiebelapfel. R. plat, le grand.

275) Die Marzipanrenette.

276) Rothe Herbstrenette. R. rouge d'Automne.

277) Gelbe Sommerrenette. Rein. jaune d'été.

D. Pepping.

278) Der Königspepping. Peppin royale.

279) Der rothe Fenchelapfel. Fenouillet rouge. Bardin.

280) Der graue Fenchelapfel. Fenouillet gris. P. d'Anis. P. de Raisin. Spice-Apple. Classen-Appel.

281) Dopelter Fenchelapfel. Fenouillet gris, le grand Retel.

282) Gestreifter Fenchelapfel. Fenouillet rayé.

283) Marmorirter Sommerpepping.

E. Kanten- oder Rippen-Aepfel.

a. Mit ganzen Rippen.

284) Der Antillische Apfel. Incomparable des Antilles.

285) Gelber englischer Gülderling. Der Goldgülderling.

286) Grüner Kaiserapfel. Pomme Imperiale verte.

287) Der Alantapfel.

288) Der Adamsapfel. Evenbißapfel.

289) Der Bouteillenapfel.

290) Englischer Kantapfel.

291) Der Probstapfel.

292) Der Frankenapfel.

293) Die gestreifte Violette. Pomme violette rayée.

294) Der Ludwigsapfel. St. Louis.

295) Bunter Langhans.

296) Der Schleswigsche Erdbeerapfel.

297) Großer rother Herbst-Faros. Gros Faros rouge d'Automne.

298) Rother Cardinalsapfel. Cardinal rouge.

299) Rother Sommerrambur. Rambour rouge d'été.

300) Weißer holländischer Käsapfel. Witte Kaasjes-Appel.

301) Der Wachsapfel. Weißer Taffetapfel.

b. Rippig an der Blume.

302) Der weiße Winter-Taffetapfel. Taffetas blanc d'hyver.

F. Plattäpfel.

303) Der Apfel von Sedan. P. de Sedan.

G. Spitzäpfel.

304) Der Blutapfel.

305) Der birnförmige Apfel.

306) Kleiner Rheinischer Bohnapfel.

307) Doppelter rother Winter-Paradiesapfel. Dubbelde rode Winter Paradys Appel.

308) Der Landgraf. Landgraf Carl. Carlsapfel.

309) Der Pfingstapfel.

310) Der zwiebelfarbige Apfel.

311) Drey Jahre dauernder Mutterapfel.

312) Süßer Sommmer-Kronapfel. Zoete Kron-Appel. Zoete Aagt.

313) Der Spitzberger.

H. Kugeläpfel.

314) Der Weilburger.

315) Der Pastorapfel.

316) Doppelter weißer Paradiesapfel.

317) Non pareil. Old non pareil.

318) Der Fränkische Dauerapfel.

319) Der weiße Stettiner.

320) Gelber Herbst-Stettiner.

321) Der Schminkapfel.

322) Der Herbst-Violenapfel. Pomme violât d'Automne.

323) Der Braunschweiger Milchapfel.

324) Der Virginische Apfelbaum mit wohlriechender Blüthe. Malus coronaria. Malus sylvestris Virginiana, floribus odoratis.

325) Der zweymal tragende Apfelbaum.

326) Der Apfelbaum mit gefüllter Blüthe.

Sorten, die noch nicht Früchte getragen.

327) Der rothe Normännische Kalvil. Calvil rouge de Normandie.

328) Calvil blanc à coté.

329) Der Gugummerapfel. Pomme de Concombre.

330) Der Orleanische Rambur. Ramb. d'Orl.

331) Der späte grüne Courtpendu. Courtpendu verte tardive.

332) Die Portugiesische Renette. Rein. de Portugal.

333) Reinette monstrueuse, die französische, unterschieden von dem englischen Monstrous of Windsor.

334) Die königliche Cousinette. Cousinette royale panachée.

335) Der Apfel ohne Schale. P. sans peau.

336) Der rothe Pfingstapfel.

337) Der Pfirsichapfel.

338) Die Mandelrenette.

339) Der Wiener Apfel. Manger schreibt von ihm, daß er unter den deutschen einer der vorzüglichsten sey.

340) Der rothe Kaiserapfel. Imperiale rouge.

341) Die kleine Renette. R. petite.

342) Der Brustapfel.

343) Die Peppingrenette.

344) Der grüne Taubenapfel. Pigeon verd.

345) Der Herrnapfel, der teutsche.

346) Der Brasilienapfel.

347) Augustapfel aus Saamen. (Einer der allerbesten Sommeräpfel.)

348) Der Burgapfel. Der Beschreibung nach ist er 3 Zoll breit und 2 Zoll hoch, ganz gelb und von besonderer Güte, ein ganzes Jahr haltbar. Der Baum ist sehr tragbar.

Zweytes Kapitel.

Vom Birnbaume, dessen Naturgeschichte, Erziehung, Fortpflanzung, Familie und Sorten.

§. 1.

Abstammung, Herkunft, Natur und Beschaffenheit des Birnbaums.

Daß der wilde Holzbirnbaum die gemeinschaftliche Mutter der großen Menge von Birnfamilien und ihrer unzähligen Sorten sey, ist eben so sehr zu bezweifeln, als daß alle edle Aepfelsorten vom Holzapfel herstammen sollen. Die griechischen Naturlehrer schreiben, daß sie viele Birnsorten im Lande, besonders im Peloponnes gehabt hätten. Theophrastus redet häufig von ihnen, als von einer hochgeachteten Frucht. Was die Römer betrifft, so zählte der Naturalist Plinius 35 Arten von Birnen, die bey ihnen bekannt waren, wovon viele den Namen ihres Geburts- oder Stamm-Orts führten. Daraus erhellt, daß sie dieselben größtentheils aus Griechenland, Egypten, Syrien und Numantia bekommen haben. Noch haben wir, aus seinen Beschreibungen zu urtheilen, verschiedene jener Sorten, wie die Pfundbirne, welche die Römer Libralis nannten, unsere weiße Butterbirne, ihre Lactea etc. Viele der neueren Sorten stammen nicht nur aus Frankreich ab, wohin freilich die erstern Verschiedenheiten aus Rom gekommen sind, sondern auch unser Teutschland hat viele erzeugt, z. B. die Honigbirne, viele Arten von Muskatellerbirnen, Margarethenbirnen etc.; die Schweiz gab uns die gute Eyerbirne oder Bestebirne. Holland, England, Italien haben auch viele gute Sorten geliefert, und täglich werden noch neue Sorten theils aus den Kernen, theils durch die künstliche Fortpflanzung erzogen. Die Birnsorten sind wirklich weit zahlreicher und häufiger, als die Aepfel, so groß auch die Verschiedenheit der letztern ist.

Nach dem Pflanzensystem des Linne steht der Birnbaum, nebst dem Apfel- und Quittenbaume in der IV. Ordnung der XII. Pflanzenklasse, Icosandria Pentagynia, mit 20 und mehr dem Kelche einverleibten Staubfäden und 5 Staubwegen: Pyrus (communis) foliis serratis, pedunculis corymbosis; d. h. Birn mit sägeförmig gezähnten Blättern und in Form eines flachen Straußes zusammengesetzten Blumen, welche weiß und fünfblättrig sind und einen Fruchtknoten unter sich haben, der zu einer nach dem Stiel zu verlängerten und pyramidenförmigen Frucht wird.

Der Birnbaum ist ein großer schöner Baum, der gerade in die Höhe steigt und seine Kronzweige majestätisch in die Luft streckt, so wie auch seine Wurzeln tief in die Erde gehen. Er wird 30 bis 40 Fuß hoch. Seine Blumen und Früchte kommen an besondern Fruchtaugen hervor, welche an den Enden und Seiten der 3, 4 oder mehrjährigen Zweige in großer Menge hervorkommen, und welche nicht nur viele Jahre lang tragbar bleiben, sondern auch von Jahr zu Jahr immer tragbarer werden.

Der Birnbaum ist sehr dauerhaft und kann auch ein hohes Alter erreichen. Er leidet bey seiner Blüthe nicht so leicht als der Apfelbaum. Sein Holz ist fest, sehr zart und fein und zum Stechen und Bildschnitzen überaus dienlich. Er kommt nur in einem gemäßigten Klima gut fort; ein sehr heißes und trockenes taugt für ihn nicht.

§. 2.

Erziehung und Fortpflanzung des Birnbaums.

Der Birnbaum verlangt ein trockenes Land, einen tiefen Boden und eine warme Lage; im nassen und kalten kommt er nicht zu Kräften; seine Früchte werden darin schlecht und unschmackhaft. Denjenigen Sorten, die aus warmen Ländern herstammen, muß man einen warmen Stand und eine südliche Lage geben, wenn sie butterhaft werden sollen. Die aus unserem Klima abstammenden können schon etwas weniger Sonne vertragen und doch gut werden; jene aber machen eine Ausnahme von der Regel, die besonders bey den Aepfeln gilt, daß freyste-

ende Hochstämme schmackhaftere und bessere, obgleich etwas kleinere Früchte tragen, als die an Mauern und Wänden. Manche ausländische Birnsorten, zumal die mit schmelzendem Fleische, können nur an mittäglichen Spalieren ächt erzogen werden, sonst arten sie aus und bekommen statt des schmelzenden, ein brüchiges Fleisch.

Die Fortpflanzung der Sorten geschicht nach der im I. Theil gezeigten Weise durch das Okuliren, Kopuliren und Pfropfen, die Erziehung neuer Sorten aber durch Aussäung der Samenkerne von edlen Sorten. Es zeigen sich an den jungen Stämmchen die Merkmale, daß sie in ächte und gute Arten eingeschlagen sind, daran, wenn sie keine spitze Stacheln, sondern starke große Blätter bekommen. Daß man bey den verschiedenen Veredlungsarten keiner Wildlinge sich bedienen solle, die aus wilden Holzbirnkernen erzogen sind, vielweniger der Wurzelschößlinge weder von wilden Birnbäumen, noch auch von guten und zahmen Birnstämmen, daß man von guten Wildlingen, die aus Kernen edler, im Baumschulregister angemerkter, Obstsorten erzogen sind, solche zu Grundstämmen wählen solle, die der darauf zu veredlenden Sorte so viel wie möglich gleichartig sind ꝛc. ist oben gleichfalls erklärt; es hier zu wiederholen, wäre überflüßig.

§. 3.

Von der Klassifikation und der systematischen Eintheilung der Birnfamilien.

Ist das systematische Ordnen der Aepfelfamilien ein kleines und verwickeltes Geschäft, so ist dies bey den Birnfamilien noch viel schwerer. Nicht zu gedenken der babylonischen Verwirrung, welche durch die ungeheure Menge von Provinzialnamen, (ja man kann wohl sagen: Lokalnamen, da fast ein jedes Dorf und jede Stadt jeder Sorte wieder einen andern Namen beylegt,) verursachet wurde; so ist die Anzahl der Sorten so groß und häufig, und die Gränzen der Verschiedenheit ihrer Familien sind so unmerklich, daß uns die standhaften Familiencharaktere gewöhnlich fast ganz verlassen. Ein wesentliches System darüber fällt in der That fast unmöglich, (denn ein solches nach der blos äußerlichen Gestalt, die auf einem und dem-

selben Baume, besonders bey den Birnen, oft so ma
faltig ausfällt, ist gar zu mangelhaft.) Manger ha
unendlich viele Mühe gegeben, auch die Birnen nach
verschiedenen Gestalten einzutheilen. Aber als systema
Eintheilung (so groß und unverkennbar nützlich sein
in diesem Fache auch vor allen gemalten Pomologien
so kann sie doch selbst zu einer leichten Uebersicht des
liebhabers nicht ganz behagen. Monographien zu
chen, und mit Unterdrückung aller der vielen gleichl
tenden verwechselten und durch einander geworfener
nennungen einen einzigen allgemeinen Namen festzu
wollte ich mir nicht herausnehmen; auch würde die
führung nicht so leicht seyn, als es für den Wunsch
cher Pomologen und Obstliebhaber wäre, da besonde
französischen Benennungen als die bekanntesten und
ständlichsten von den Tafelsorten überall aufgenommen
den sind. Weil die meisten edlern Birnsorten zue
Frankreich gezogen wurden, so ließen sie sich bishe
sichersten nach den Beschreibungen der französischen
lehrer beurtheilen und erkennen. Allein die Verwi
reißt auch bey ihnen ein, und manche Sorten erhält
von dort her nicht mehr ächt. *)

Eine aufmerksame Untersuchung ihrer Verwandt
ten unter einander, eine getreue Darstellung der S
in Farben, nebst ihrer richtigen Klassifikation und Bes
bung ist nun freilich unumgänglich nöthig, um die
lehre aus ihrer Verwirrung zu retten. Was indesse
systematische Klassifikation der Birnfamilien betrifft, so
bis jetzt erst ein Paar Familien aufgestellt, aber w
ihre Kinder zusammen ordnen können. Die meisten
ten sind erst nach der Zeit ihrer Zeitigung und Eßba

---

*) Aus dem Schreiben eines Freundes und guten Pomolog
Düsseldorf: „Ich hatte Gelegenheit, die Unrichtigkeit
„Obstsorten bey den neuern Pomologen in Frankreich zu
„der Cuisse Madame, Colmar und Echasserie zu
„ken, und wenn ich meiner Sache nicht ganz gewiß g
„wäre, so hätte mich der Franzos übertölpelt. Endlich n
„er zur Entschuldigung: die Seinigen könnten etwas ver
„seyn. — Die Beurré gris, Verte longue, Marquis
„det man in M. . nicht original, auch die Ambrette."

dann wieder nach ihrer innern Beschaffenheit, haupt-
lich ihres Fleisches geordnet. — Die Beschaffenheit des
ums konnte ich, außer bey wenigen, nicht ferner bey-
en, um das Buch nicht zu stark zu machen; deswegen
ßte ich mich nur auf die vornehmsten meist bekannten
beliebten Tafelsorten, und auf ganz wenige wirthschaft-
e, einschränken.

§. 4.

Schema der Birnfamilien.

I. Winterbirn.

A. Birn von schmelzendem oder butterhaftem Fleisch: Butterbirn, Schmalzbirn.
B. Birn von halbschmelzendem Fleisch.
C. Birn von zartem nicht butterhaftem Fleische.
D. Birn von brüchigem Fleische.
  a) Brüchig und mürb, oder halbbrüchig.
  b) Brüchig und hart.

II. Herbstbirn.

A. von schmelzendem Fleische.
B. halbschmelzend.
C. zart, nicht butterhaft.
D. von brüchigem Fleische.

III. Sommerbirn.

A. schmelzende.
B. halbschmelzende.
C. zarte nicht butterhafte.
D. brüchig.

IV. Familie der Russeletten.
V. Familie der Bergamotten.
VI. Blos wirthschaftliche Birnen, vorzüglichste Sorten.

§. 5.

schreibung der vornehmsten Sorten von der Klasse der Winterbirnen.

A. mit schmelzendem oder butterhaftem Fleische: Butterbirn, Schmalzbirn.

Jede Birn hat ein sandiges Fleisch, selbst diejenige

etwas, welche wir **butterhaft** oder **schmelzend** n
nen; *) nur werden bey diesen die Körnchen wegen
Zartheit des Fleisches und der vollen Menge des Sa
gar nicht empfunden; sie liegen in lauter zerfließend
Safte auf der Zunge. — Bey den meisten Obstlieb
bern sind dieses Tafelbirnen vom ersten Range, obsch
Einige diejenigen mit brüchigem Fleische und starkem P
füm ihnen vorziehen.

1) Die Königsbirn von Neapel. Prés royale de Naples. Royale de Naples.

Eine kolossalische und zugleich köstliche Frucht, w
die größte unter allen bekannten Birnen. Auf ältern B
men wird sie gegen anderthalb Pfund schwer. Ihre G
stalt ist von oben bis weit über die Mitte dick aufgeschw
len und rundlich. Gegen den Stiel hin zieht sie sich sch
ein und macht eine kurze stumpfe Spitze, worin ein kurz
holziger Stiel steckt. Sie mißt in ihrer Höhe 5 Zol
und 5 Zoll 4 Linien in der Dicke. Die Blume sitzt in

*) Die zungenfeinen Frankreicher machen zwar einen Untersch
zwischen **zerfließend** und **schmelzend**; letzteres findet, w
ihnen, statt, wenn die Steinchen oder Körnchen auf der Zun
sanft empfunden werden, aber doch wie ein Schmalz zergehen
zerfließend aber, wenn sie gleichsam wie lauter Saft auf d
Zunge liegen, und gar nichts von ihnen empfunden wird. O
gleich nun dieser Unterschied einigen Grund hat, und manch
Schmalz körnig ist, aber die Zunge nicht inkommodirt, w
die Körnchen zergehen; dagegen die Butter ganz glatt ist, u
völlig zerschmilzt, ohne etwas körniges dabey zu empfinden, w
z. B. die Beurré gris, die zerfließend und schmelzend z
gleich ist; so beseitigen wir doch diese subtile Unterscheidun
um die Obstliebhaber in keine Verwirrung zu bringen, u
nehmen **butterhaft**, **schmelzend** und **zerfließend** f
eins. Den mindern Grad von butterhaft und zerfließend n
nen wir **halbschmelzend**, da die Körnchen etwas empfu
den, aber doch wegen des überwiegenden Saftes und der Za
heit des Fleisches zugleich, der Zunge nicht unangenehm werde
Uebrigens ist es nicht zu verstehen, daß alle folgende g
nannte Früchte in **jeder Lage** und in **jedem Jahrgan**
butterhaft werden. Stehen die Bäume nicht in warmer Lag
oder war der Sommer kalt und regenhaft, so wird das Flei
der Frucht nicht sonderlich schmelzend werden.

ner flachen, stark ausgedehnten Vertiefung. Die Schale ist rauh und dicht, schmutzig-gelblich, gewöhnlich ohne alle Röthe, um und um mit starken grauen Punkten dicht besäet, wobey noch überdies oft viele solche rauhe braune Flecken hie und da, besonders an der Blume und bey dem Stiele, befindlich sind. Ist aber der Sommer heiß, und steht die Birn auf Quitten, so bekommen die besonneten Früchte wohl auch einen Carminrothen Anflug auf der Sonnenseite. Das Fleisch wird etwas grünlich weiß, schmelzend, mit süßem Saft und sehr angenehmen Geschmack. Wenn sie aber nicht gegen Mittag an einem warmen Spalier steht, oder auch hochstämmig in einer warmen gedeckten Lage, oder wenn ein ungünstiger kalter und nasser Sommer ist, so wird ihr Fleisch nicht butterhaft, sondern dem der Pfundbirn ähnlich; alsdann ist sie nur zum Kochen dienlich, und wird auch vor der Zeit teigig. Ihre Zeitigung fällt in den März; man muß sie aber sehr lange am Baume hängen lassen. — Der Baum hat zwar guten Trieb und gesundes Holz, baut sich jedoch sperrhaft, macht starke krumme Sommerschossen, die grün und dicht mit weißer Wolle besetzt sind und länglichte nicht allzuhäufige weiße Punkte haben. Er wird bald tragbar. Das Blatt ist sehr charakteristisch und zeichnet sich vor hundert Birnbäumen aus. Es ist fast rund, mit einer kurzen stumpfen Spitze, ungezahnt, von Farbe gelblich dunkelgrün, nicht nur unten mit starker weißer Wolle besetzt, sondern auch oben auf der glänzenden Seite. Die Mittelrippe ist stark und erscheint weiß durch seine Wolle, die darauf liegt. Der Blattstiel ist zart und ¾ Zoll lang. Das Auge ist dick, steht sehr ab und hat hohe Augenträger. *)

2) Die Sarasin. Sarasin. **)

Von dieser edlen und schätzbaren Birn giebt es zwey

---

*) Dieser Baum wurde vor verschiedenen Jahren von dem Könige von Neapel dem Herzoge von Würtemberg für verehrte weiße Hirsche zum Gegengeschenk gemacht; daher man der Frucht dieses Baums jenen Namen beygelegt hat.

**) Wahrscheinlich hat ihr du Hamel diesen Namen zu Ehren des fleißigen Naturforschers Sarasin beygelegt, welcher als königlicher Leibarzt in Canada angestellt war, von dem er sie

Sorten. Eine beschreibt der Pomologe du Hamel; die andere führen die Karthenser in ihrem Cataloge an.

a. Die Sarasin der Karthenser, Sarasin des Chartreux, die schon länger als die des du Hamel's in Frankreich bekannt war, hat eine mittelmäßige Größe, und mißt in der Höhe 3 Zoll, in der Breite 2 Zoll 8 Linien. Ihre größte Breite hat sie gegen die Mitte der obern Hälfte nach der Blume zu, wo sie sich etwas platt zurundet. Die etwas starke Blume sitzt in einer mäßigen Vertiefung und ist meistens eingeschnürt. Von ihrer größten Dicke an nimmt sie stark ab und endigt sich in eine stumpfe Spitze, in welcher der Stiel scheint eingedreht zu seyn. Dieser ist etwas stark, und mittelmäßig lang, nämlich 1 Zoll. Die Farbe der etwas starken Schale ist vom Baume grün, mit vielen zarten braunen Punkten besäet. Die Sonnenseite bekommt einen Anflug von verwaschener schmutziger Röthe, die sich gegen den Anfang der Lagerreife um Johannis des darauf folgenden Sommers etwas erhöht; alsdann wird auch die grüne Schale gelb, und die Punkte auf der Sonnenseite werden röthlich. Ihr Fleisch ist weiß, wird immer mehr butterhaft gegen den Nachsommer zu, von zuckerhaftem, etwas parfümirtem Geschmack. Das Kernhaus ist regelmäßig und hat vollkommene schwarzbraune Kerne. Ihre Lagerreife fängt, wie gemeldet, nach Johannis an, und dauert bis in den November und December. Es ist von einer zumal butterhaften Birn äußerst selten, daß sie sich über Jahr und Tag hält. Zum Kochen ꝛc. dient sie das ganze Jahr hindurch trefflich; besser, ehe sie milde ist, wo sie dann zum frischen Genuß mit der besten Sommerbirn wetteifert. — Der Baum hat einen lebhaften Wuchs, ist gesund und macht ziemlich gerade stehende Aeste mit langem Tragholze, das ausserordentlich wechselt und gewöhnlich weit auseinander steht. Die Sommerschossen sind grün, mit weißen Punkten, auf der Sonnenseite etwas braunröthlich. Die Krone breitet sich schön, und die Fruchtbarkeit

---

vielleicht bekommen. Er gedenkt in seinem Werke oft der Bäume dieses Sarasin, und rühmt, daß er seinem Fleiße viel zu danken habe.

des Baums trifft sich fast alle Jahre. Er treibt im Frühjahr spät aus. Das steife Blatt hat ein schönes lebhaftes glänzendes Grün, ist länglicht, gewöhnlich 2 Zoll 7 Linien lang und in der Mitte 1 Zoll 7 Linien breit; es legt sich aber in der Mitte nach der Länge stark zusammen und gegen die Spitze kräuselt es sich und krümmt sich schon von der Mitte an unterwärts. Der Rand ist bey einigen Blättern stark gezahnt, bey andern aber sieht man keine Zahnung, sondern sie sind nur etwas gebogen, die jüngern Blätter aber fast gleich. Der Blattstiel mißt gewöhnlich 1 Zoll. Das Auge ist kurz und spitzig, und die Augenträger sind stark.

b. Die Sarasin des du Hamel, welche dieser in seiner Pomologie beschreibt, ist eine etwas verschiedene Birn nach Gestalt und Baum, als jene Sarasin aus der ehemaligen Karthause zu Paris. Ihre Gestalt ist länglicht, an der Blume gewölbt, eyrund, so daß sie nicht darauf gestellt werden kann. Am Stiele hat sie eine zugestumpfte Spitze. Die Schale ist grün mit grauen Punkten, und auf der Sonnenseite etwas braunroth angelaufen; bey der Zeitigung wird sie blaßgelb. Das Fleisch ist weiß und fast schmelzend; der Saft gezuckert, erhaben und etwas parfümirt. Sie hält sich auch über Jahr und Tag, die Sarasin des Chartreux aber doch noch länger. — Der Baum macht einen stärkern Wuchs, als jener; das Holz ist röther; vornehmlich ist das junge Holz wolligt und hat häufigere weiße Punkte; die Blätter sind länger, größer und gelblicher, als jene.

3) Die St. Germain. St. Germain, auch Inconnu de la Fare.

Eine große lange Birn, die zuweilen viele Höcker macht, gegen den Stiel etwas spitzig zuläuft, am Auge abgerundet ist, mit einem ziemlich kurzen Stiele, der auf der Seite herausgewachsen zu seyn scheint. Die Schale ist grasgrün, rauh, braun getüpfelt, bisweilen mit Rostflecken; beym Zeitigen wird sie weißlich grün. Das Fleisch ist butterhaft, der Saft köstlich, fein, parfümirt und erhaben. Ist aber das Erdreich schlecht, so ist sie wässerig und be-

kommt starke Steine. Eßbar ist sie im December und hält sich bis Februar. Sie wird ni: teigig.

4) Die verguldete St. Germain. St. Germain doré.

Ist nicht so groß, aber erhabener von Geschmack. Die Schale ist fast ganz mit Rost überzogen, wodurch das Gelbe beym Zeitigen durchscheint. — Uebrigens ist der Baum, wie jener.

5) Die Winterkönigin. La Reine d'hyver.

So heißt in England die gute Birn, die zuerst mit ihrem Provinzialnamen Ratingerbirn benennt wurde. Sie hat in ihrem Parfüm rc. ausserordentlich viele Aehnlichkeit mit der St. Germain, und könnte ihre Schwester heißen; Holz und Blatt gleicht völlig der Chasserie. Ihr Fleisch aber ist oft sandig, zumal stark um dem Kernhause herum. Sie hat einen köstlichen Geschmack und süßen Saft. Ihre Gestalt ist sehr unbestimmt, und kein Birnbaum liefert so verschiedene Formen von Birnen, als dieser: kleinere, größere, gelbe mit grauen Punkten, theils mit wenigen Rostflecken, theils mit vielen, theils ganz rostfarbig. Die regulär gewachsenen sind birnförmig, oder meistens der St. Germain ähnlich, manche kleinere der Chasserie. Viele sind schief gewachsen, die Blume und der Stiel auf der Seite. Der Stiel ist theils ganz kurz, theils mittelmäßig lang, theils mit einem Absatze. Die Schale ist goldgelb mit grauen Punkten, einem an dem andern, meistens aber halb mit Rostfarbe überzogen und hie und da mit einem Eisenflecken. Uebrigens ist die Schale dick und sandig, wie der St. Germain. Die Kerne sind hellröthlich braun. Sie ist eßbar vom Ende Novembers bis in den Februar und März.

6) Die Virgouleuse, auch Paradiesbirne genannt. Virgouleuse. *)

Eine der am längsten in Teutschland bekannten, aber eine köstliche, ansehnliche pyramidenförmige Birn. Ihre

*) Ein Dorf in Limousin, wo sie die Marquise von Chambert ge-

größte Breite hat sie in der oberen Hälfte ihrer Länge nach der Blume zu, von wo sie sich kurz zurundet, und ihr eine etwas bauchigte Gestalt giebt. Die kleine Blume sitzt oben auf einer kleinen ungleichen Fläche, in einer geringen Einsenkung. Gegen den Stiel fällt die Birn etwas mehr ab, zieht sich ins Länglichte, und schließt dann mit einer etwas stumpfen geradeausgehenden Spitze, an welcher sich ein ziemlich starker Stiel von fast 1 Zoll Länge befindet, der immer etwas auf der Seite steht, und wie hinein gesteckt aussieht. Sie mißt 3½ Zoll in der Länge und 2 Zoll 3 Linien in der Breite. Die Farbe ist, wenn sie vom Baume kommt, grün, wie die lange grüne Winterbirn, mit der sie etwas ähnliches hat; sie wird aber im Liegen, und wenn sie sich ihrer Zeitigung nähert, gelber, und ist dann mit vielen kleinen schwarzbräunlichen Punkten besäet. Um die Blume herum haben die meisten rauhe graue Flecken. Die Schale ist etwas dick. Das Kernhaus ist länglichtrund und mit Steinen besetzt. Das Fleisch ist weißlichgelb, butterhaft und voller Saft, von einem süßsäuerlich erhabenen nachdrücklichen Geschmack und sehr angenehmen Parfüm. Sie wird schon im November eßbar, dauert bis in den März und ist eine der besten Winterbirnen zum frischen Genusse. Sie muß aber so spät wie möglich vom Baume kommen; zu früh abgenommen, wird sie welk und unschmackhaft. Vor fremden Geruch auf ihrem Lager muß man sie sichern; keine Birn nimmt so gern einen üblen Geschmack an. Sie lieben keine starke Sonnenhitze; sie bekommen davon Spalten und Ritzen. Feuchter Grund und nasse Sommer machen sie auch unschmackhaft.

7) **Die rothe Winterbutterbirn.** Beurré rouge d'hyver.

Eine sehr vorzügliche Birn. Ihre Größe ist ziemlich ansehnlich und ihre Gestalt vollkommen pyramidalisch mit einer etwas eingesenkten Blume, die den Blätterrest verliert, und mit einem ausserordentlich kurzen mit Fleisch

---

zogen und nach Paris gebracht hat, weßwegen sie auch Chambreite genannt wird. Sie heißt auch in andern Provinzen Bujalef und Poire de glace.

stark bewachsenen Stiel, der auf der Spitze der Birn steht. Die Schale ist durchgängig einfarbig und von ausgezeichnetem Ansehen, nicht eigentlich roth, sondern wie matt gearbeitetes röthliches Gold, so daß sie ihren Namen billig trägt. Ihre Schale (oder vielmehr Haut) ist überaus zart und dünn, wie Taffet. Wenn man sie bey starker Reife abzieht, so ist das äußerste Fleisch gelb, weiterhin aber weißer. Es ist höchst schmelzend, wie Beurré gris und delikat, von trefflichem Parfüm. Die Kerne sind gelblich, hellbräunlich oder röthlich. Sie verdient einen von dem allerersten Range unter den delikatesten Butterbirnen. Reif ist sie Ende Novembers.

8) Die Silvansbirn. Sylvange d'hyver.

Eine in Frankreich sehr geschätzte und unter die besten Winterbirnen gesetzte Frucht. Sie ist groß, lang, konisch, gegen den Stiel etwas eingezogen und am Stiele stumpf mit eingesenkter Blume und eingesenkten kurzen und dicken Stiele. Ihre Schale ist grün; sie wird auf einer Seite ein wenig braunröthlich, mit grauen Punkten besäet. Ihr Fleisch ist schmelzend, voll süßen Safts, aber um das Kernhaus herum sandig, bisweilen steinig, wie die St. Germain. Sie gleicht deren Fleisch und Parfüm vollkommen, ist schätzbar vom ersten Range, reift im Januar und hält sich bis in den May.

9) Die englische Winterbutterbirn. Beurré d'Angleterre d'hyver.

Eine treffliche Birn, ansehnlich von Größe, fast birnförmig. Die Blume ist flach liegend. Von Farbe ist sie grünlich gelb; das Fleisch ist weiß, ganz schmelzend, von trefflichem Geschmack; der Saft süß und angenehm. Eßbar ist sie im Februar. Sie hält sich bis Ende März und länger, je nachdem der Jahrgang ist.

10) Die Dauphine oder Lansac, auch Satin genannt.

Eine mittelmäßig große, meist runde, bisweilen etwas platte Birn. Das Auge ist seicht eingesenkt; der Stiel gerade, dick, etwas lang, an der Frucht fleischig,

die Haut glatt, gelb, bisweilen mit Rost; das Fleisch schmelzend, der Saft gezuckert, aromatisch, etwas bisamhaft, und von erhabenem Geschmack. Sie reift Ende Oktobers und ist eßbar bis Januar. — Diejenigen, welche eine rostige Haut haben, pflegen die besten zu seyn.

11) Die Marquise.

Eine große, schöne, köstliche Birn, die oft 3 Zoll Länge und über 2 Zoll im Durchschnitt hat. In frischen fetten Boden wird sie noch größer. Auge und Stiel ist etwas eingesenkt, der Stiel lang und sehr krumm, die Schale grün, zuweilen mit etwas Rost überzogen, stark punktirt. Sie wird ziemlich gelb beym Zeitigen; diejenigen aber, welche auf dem Lager nicht gelb werden, sind schlecht. Das Fleisch ist schmelzend, mit angenehmem sehr erhabenem Safte. Eßbar ist sie im November und December. — Steht der Baum in keinem guten Boden, so wird die Frucht nicht zum besten. Er treibt stark; man muß ihm daher im Schnitt anfangs vielen Willen lassen.

12) Die Colmar. Die Manna-Birn. Colmar. Poire Manne.

Eine überaus große, der Winter-Bon Chrétien ähnliche treffliche Birn mit stark eingesenktem Auge und kurzem eingebogenem Stiel, der oft in einer tiefen mit Beulen umgebenen Aushöhlung steht. Bisweilen hat die Frucht vom Auge bis an den Stiel eine Rinne oder leichte Vertiefung. Die Schale ist rauh, grün, mit schwarzen kleinen Punkten; aber auf dem Lager wird sie schön gelb. Das Fleisch ist etwas gelblich, sehr fein und butterhaft; der Saft ist sehr gezuckert, erhaben und lieblich. Eßbar ist sie vom Januar bis März. Man muß sie nicht essen, sobald sie anfangen gelb zu werden; sie sind erst gut, wenn sie sich oben neben der Blume etwas eindrücken lassen; doch werden einige oft früh eßbar. — Bey Hochstämmen wirft der Wind die schwere Frucht leicht ab. Wenn ein Spalier nur bis 10 Uhr die Sonne hat, so ist es ihm genug.

13) Die hochfeine Colmar. Poire Passe superfine.

Diese hat zwar noch nicht Früchte getragen, soll aber eine ganz vortreffliche Butterbirn seyn, deren Fleisch auf der Zunge schmilzt, und in der Mitte Januars eßbar wird. (S. Deutscher Obstgärt. 1 Bd. S. 166.)

14) Die Jagdbirn. Die Chasserie. Besi de Chasserie.

Sie gleicht an Gestalt bald einer kleinen Zitrone, bald einer Eyerbirn, zumal die größern, (weswegen sie auch dem gemeinen Manne hiesiger Gegend unter dem Nämen der Winterbestebirn oder Wintereyerbirn bekannt ist.) Weder die Blume, noch der Stiel sitzt in einer Vertiefung. Die Schale ist rauh und goldgelb von Farbe bey der Lagerreife, mit grauen Punkten durchaus besäet. Das Fleisch ist schmelzend, in guten Jahren aromatisch, der Saft sehr erhaben, süß und köstlich, aber in kalten nassen Sommern ist der Geschmack grusig. Sie ist eßbar gegen Weihnachten, manchmal schon im November und hält sich oft bis in den Februar. Bisweilen passirt sie schon gegen die Mitte des Januars. Sie darf nicht früh vom Baume genommen werden.

15) Die Ambrette. Ambrette.

In die Beschreibung dieser Birnsorten sind bey den Pomologen Widersprüche gekommen, weil sie zwey Varietäten hat, die man aus Quintinye muß kennen lernen, nämlich die Ambrette mit Dornen und die Ambrette ohne Dornen. *) Beyde Varietäten hat du Hamel, der zwar ein großer Gelehrter, aber nicht Gärtner, wie Quintinye war, in seiner Beschreibung vermengt.

a. Die Ambrette mit Dornen, Ambrette avec epines, auch Trompe-Valet, Belle Gabrielle genannt, ist fast rund, der Chasserie ähnlich, doch oben

*) Quintinye nennt die Ambrette mit Dornen nur gewöhnlich Ambrette ohne Zusatz avec epines; aber bey der andern Varietät sagt er: Ambrette sans epines.

mehr platt, die Blume vertieft, gewöhnlich 2 Zoll dick und hoch. Doch ist ihre Gestalt nach Beschaffenheit des Baums verschieden. Bey hochstämmigen und alten Bäumen ist sie meistentheils verlängert und etwas birnförmiger, als bey jungen und vollsaftigen, bey denen sie mehr rund ist, und der Sucré-verd ähnlicher, womit sie auch bisweilen verwechselt wird. Ihr Stiel ist gerade und ziemlich lang, die Schale rauh, dunkelgrün und allenthalben mit großen grauen Tupfen besäet, die ins Röthliche fallen. Ihr Fleisch ist etwas grünlich, sehr fein, schmelzend und hat einen zuckerhaften trefflichen Saft mit einem sehr angenehmen Parfüm. In ihrem geräumigen Kernhause befinden sich schwarze Kerne. Sie ist eßbar im November, December und Januar. — Der Baum macht nicht nur sehr starke Triebe, (weswegen man ihm bey dem Schnitte anfangs vielen Willen lassen muß,) sondern er macht auch vieles und dichtes Holz und zwar mit dornigten Zweigen. — (Die Dorne oder Stacheln einiger Birnsorten, sind aber von zweyerley Art: einige haben spitze stechende Dorne, wie die Hoyerswerder grüne Zuckerbirn, die Poire de forêts oder Grise bonne ꝛc., andere haben nur kleine, kurze stracke Aestchen, die zwar auch mit dem Zweige einen rechten Winkel machen, aber nicht so spitzig und scharf sind, und daher nicht so leicht verwunden, wie die Chasserie, de la Motte ꝛc. Sie sind nur hauptsächlich kurze Jahrestriebe an dem vorjährigen Holze, an denen nur wenige platte Augen sich befinden, die spitzig zugehen. Doch sind die von der Ambrette viel stärker und länger; das an der Spitze stehende starke Auge ist kurz und sehr spitzig, so wie auch überhaupt die Blüthenknospen dieser Ambrette eine ausgezeichnete Gestalt haben, indem sie sehr kurz, dick und rund sind, und sich in einer kurzen Spitze endigen.) — Uebrigens ist diese Birnsorte auf Boden und Stamm überaus empfindlich, daher von äußerst verschiedenem Geschmack; und wenn man sie zu lange auf dem Baume hängen läßt, so nimmt sie gern bey der Lagerreife eine goldgelbe Farbe an. Sie ist dann eine trockene, gar nicht sonderliche Frucht. Deswegen zieht ihr auch wohl Quintinye die Chasserie vor, ja setzt sie sogar der Epine d'hyver nach. Letzteres ist ihr aber zu viel gethan. Ob-

gleich die Epine d'hyver in einem warmen trockenen Boden sehr gut wird, und einen überaus angenehmen muskatellerartigen Geschmack und keine Steine bekommt, so ist sie doch nur halbschmelzend; auch fehlt ihr das liebliche Süßweinlichte nebst dem Schmelzenden, das die Ambrette avec épines hat.

b. Die Ambrette ohne Dorn. Ambrette sans épines. Diese ist bisher von wenigen Gärtnern und Pomologen in Teutschland unter ihrem rechten Namen gekannt. Sie ist eine überaus schöne wohlschmeckende Wintertafelbirn, hellgrün bey ihrer Reife, länglicht, aber bey der Blume breit, nicht so groß als eine sucré verd. Sie hat bisweilen hie und da braune Flecken, ist aber durchgängig getüpfelt. Ihr Stiel ist geradeaus stehend. Ihr Fleisch ist auch etwas grünlich, fein und zerfließend, der Saft gezuckert, erhaben und vortrefflich, wenn die Witterung und der Boden günstig ist. Sie dauert bis in den December, folglich nicht so lange als die Ambrette mit Dornen. Wenn sie aber in ihrem rechten Reifepunkte genossen wird, so übertrifft sie jene mit Dornen an Feinheit und Geschmack, den man mit einer guten Bon Chrétien vergleichen könnte, der aber durch das völlig Zerfließende des Fleisches sehr erhöht wird. Allein dieser rechte Reifepunkt ist bald vorüber; die Birn wird dann allzu weich, und der Saft verliert sein Pikantes. — Was dü Hamel von Holz, Blatt und Blüthe der Ambrette ohne Dorne sagt, ist richtig. Der Baum macht kürzere Triebe, die hellgrün im Schatten und graulich auf der Sonnenseite sind. Die von der Ambrette mit Dornen sind dunkler von Farbe; auch die Augen sind weniger stark, mehr platt und nicht so dicht beysammen, als bey der Ambrette ohne Dornen. Ihr Blatt ist mittelmäßig groß, ungezahnt, rinnenförmig gebogen; die Rippe macht einen Bogen unterwärts, welches sie mit der andern Seite gemein hat. Der wesentliche Unterschied dieser beyden Sorten ist aber, daß die Ambrette ohne Dorn gar keine Dornen hat, und keine unvollkommene Zweige treibt, die Blüthelnospen zu tragen fähig werden sollen; übrigens ist ihr Holz zärtlicher gegen die Kälte, als dasjenige der Ambrette mit Dornen, die der heftigsten Kälte trotzt.

16) Die Muskatellerbirn von Metz. Muscat de Mez.

Eine sehr köstliche Birn, plattrund, mit tiefstehender Blume, mittelmäßig langem und dicken, nicht eingesenktem Stiele, roth auf der Sonnenseite und weißlichgrün auf der andern, welches aber beym Zeitigen gelb wird, von schmelzendem Fleisch, zuckersüßem und angenehmen herrlichem Saft. Der Baum macht schön braunrothes Holz und lange Sommertriebe, bringt aber oft bey schlechter Jahreswitterung steinigte Triebe und Krüppel. Das Messer kann sie nicht gut leiden: auf Hochstämmen ist er tragbarer.

17) Die teutsche Muskatellerbirn. Muscat Allemand.

Eine schöne grosse Frucht, pyramidenförmig, mit kleiner Blume, in einer seichten Aushöhlung, ziemlich langem, nicht eingesenkten, etwas gebogenem Stiele, grüner Schale, an der Sonnenseite bräunlichroth, bey der Reife schön roth und gelb. Das Fleisch ist schmelzend und delikat, voll erhabenen Safts, edlem Muskatellergeschmack, eßbar im März und haltbar oft bis in den May. Der Baum ist tragbar; taugt aber nicht auf Quitten.

18) Die grüne Zuckerbirn. Sucré-verd.

Eine sehr gute, mittelmäßig grosse, rundliche Birn, mit etwas eingesenkter Blume, kurzem dickem Stiel, glatter, stets grüner Haut, schmelzendem Fleisch, um das Kernhaus herum etwas steinigt, mit zuckersüßem etwas aromatischem Safte, eßbar im November und haltbar oft bis in den Januar.

19) Die lange grüne Winterbirn. Verte longue d'hyver.

Eine ansehnliche Frucht von birnförmiger Gestalt, vorstehender Blume, langem Stiel, grüner, mit grauen Punkten besetzter unebener, jedoch glatter Schale, schmelzendem Fleisch, zuckerhaftem Safte mit vielem Parfüm, eßbar im December, Januar und Februar. Sie hält sich oft auch länger.

20) Die Hildesheimer Winterbirn.

Diese gute und edle Frucht gleicht in Größe und Gestalt der Crasann-Bergamott. Sie hat einen langen krummen Stiel, eine kleine, in flacher Vertiefung befindliche Blume, ist bey der Lagerreife gelb, mit starken braunen Punkten, und rauh anzufühlen. Ihr edles Fleisch ist voll des köstlichsten Saftes. Sie kommt der St. Germain an Güte nahe und ist eßbar vom November bis März. — Der Baum macht eine gedruckte sperrige Krone, ist aber sehr volltragend; und ohngeachtet im Sommer viele Früchte von Insekten beschädigt werden, und auf dem Baume faulen, so erhält man doch noch immer reichliche Ausbeute.

21) Die gute Luisenbirn. Louise-Bonne.

Eine schöne große lange Birn, gegen den Stiel verloren zulaufend. Sie gleicht der St. Germain ziemlich, ist aber oben runder und nicht ungleich. Die Blume sieht fast der Frucht gleich, der Stiel ist kurz, an einigen etwas eingesenkt, die Schale zart, dünn, dunkelgrün, fein punktirt, und wird bey der Reife weißlich. Das Fleisch wird in gutem Boden schmelzend, der Saft häufig, süß, mit einem angenehmen Parfüm. Die Früchte sind an einem und demselben Baume in der Größe sehr verschieden, und auf dem Lager nehmen sie leicht einen fremden Geruch an. Die kleinsten sind die besten; diese halten sich auch am längsten. Eßbar sind sie im November und December.

22) Der Winterdorn. Epine d'hyver.

Woher der Name rührt, ist unbekannt. Der Baum hat keine Dornen. Die Frucht ist mittelmäßig groß, und birnförmig; die Blume steht fast der Frucht gleich. Der Stiel ist kurz, dick und oben fleischig; er ist bisweilen mit Beulen umgeben. Viele haben eine flache Furche vom Kopfe bis an den Stiel. Die Haut ist glatt, weißlichgrün, und bey der Reife ein wenig gelb; das Fleisch ist schmelzend und delikat; der Saft süß, von einem angenehmen Parfüm. Reif sind sie im November und haltbar bis Ende Januars.

23) Das Winterwunder. Die kleine Oin, Merveille d'hyver, Petit Oin. *)

Eine mittelmäßig große Frucht, von Gestalt viel der Sucré verd ähnlich. Blume und Stiel stehen hervor. Oben ist sie rundlich, unten etwas mehr verloren zugehend. Der Stiel ist dünn, zuweilen ziemlich lang, und etwas gebogen. Die Schale ist rauh, grün, fein getüpfelt; sie fällt bey der Reife sehr wenig ins Gelbliche. Das Fleisch ist sehr schmelzend, von einem gezuckerten Safte und feinen Parfüm. Eßbar ist sie vom November bis December und oft länger. Sie muß lange am Baume bleiben, guten trocknen Boden und gute Lage haben. Man hält den Baum rathsamer hochstämmig als zwergartig.

24) Die Vorzügliche. Passa-tutti. Passe toutes.

Eine italienische Frucht, mittelmäßig groß und stumpf birnförmig. Sie hat ringsum Spuren von flachen Rippen, besonders um die Blume herum. Letztere ist eingesenkt, sehr klein, und verliert mit der Zeit die vertrockneten Blumenblätter. Der Stiel ist mittelmäßig und steht in einer kleinen Vertiefung. Ihre Schale ist grünlichgelb, ganz mit grauen Tupfen besäet und am Stiele oft mit einem grauen Flecke, auf der Sonnenseite etwas schwach braunröthlich angelaufen. Das Fleisch ist trefflich schmelzend, zwar etwas sandig, aber doch wenig fühlbar. Der Geschmack und das Parfüm ist besonders angenehm und delikat. Sie reift Ende Novembers und hält sich 6 Wochen.

25) Die Winterfürstenbirn. Prince d'hyver.

26) Die Calbasbirn. Le Calbas musqué. Calbas-Peer.

Eine große treffliche Tafelbirn, fast einer Gurke ähnlich. Die rauh anzufühlende Schale ist grünlichgelb und die ganze Frucht mit einem gelblich grauen Roste überzogen, auf der Sonnenseite mit einem leichten goldartigen Roth angelaufen. In diesem Roth sieht man viele starke

*) Heißt auch die Marzipanbirn; Bouvar, Rousset d'Anjou; auch Merveille d'Automne.

graue Punkte. Das angenehm riechende Fleisch zergeht ganz in dem Munde, und der Geschmack ist Muskateller-artig. Sie zeitigt im November und December und gehört zum ersten Range.

27) Die Dagobertasbirn. Le Dagobert.

Eine mittelmäßig große Tafelbirn von unregelmäßiger Form, mit grüngelblicher Schale, die auf der Sonnenseite roth ist, von saftvollen angenehmen zuckerartigen Fleische. Sie ist vom zweyten Range.

§. 6.

Beschreibung der vornehmsten Sorten von Winterbirnen.

B. mit halbschmelzendem Fleische.

Diese haben zwar bey dem frischen Genuß viel butterhaftes; die im Fleisch befindlichen Körnchen aber lösen sich nicht ganz auf der Zunge auf, und werden nicht ganz unfühlbar, sondern lassen etwas körnigtes oder ein Mark zurück, das jedoch der Zunge wegen des überwiegenden Saftes nicht unangenehm fällt, und nur ein geringerer Grad von Butterhaftem ist.

28) Der Wildling von Chaumontel. Die Winterbutterbirn. Bezi de Chaumontel. Beurré d'hyver. *)

Eine mehr oder weniger große, der Winter-Bon Chrétien ähnliche, pyramidenförmige Frucht, mit einer tiefliegenden mit Beulen umgebenen Blume, und sehr kurzem, am Ende dicken, in einer kleinen unebenen Aushöhlung stehenden Stiele. Die Farbe der Schale ist anfangs grüngrau, oder grün mit grau überzogen, und bräunlich auf der Sonnenseite; bey der Lagerreife aber wird das Grüne rothgelb, das Graue wie mattes Gold und auf der Sonnenseite roth durchscheinend. Das Fleisch ist halb-

*) Sie stammt aus dem Ort Chaumontel, wo der erste aus einem Kern entstandene Baum von 100 Jahren her noch steht. Bey uns wird sie nicht beurré; schon in Paris ist sie nur halbschmelzend.

schmelzend, bey einem günstigen warmen Sommer aber, und besonders, wenn der Baum erst mehrere Jahre alt ist, wird die Frucht auch bey uns ganz schmelzend und eine wahre Beurré, voll von süßem gezuckertem trefflichem Safte und von erhabenem Geschmack. Eßbar ist sie Mitte Decembers. Sie hält sich bis Ende Februars. — Der Baum macht ein starkes Gewächs und gedeiht auf Wildling und Quitten. Seine Sommertriebe sind stark und groß, an jedem Auge etwas gebogen, durchaus braun, auf der Schattenseite grünlichbraun, mit langen röthlichen Punkten besetzt. Sie scheinen runzlich. Die Augen sind schwarzbraun, breit, kurz, spitzig und liegen an; die Augenträger sind breit, rippig, nicht hoch und haben schmale Afterblättchen. Das Blatt ist länglicht, etwas rinnenförmig, schön grün, glänzend, stark und spitzig gezahnt.

29) Der Wildling von Caissoy. Die Russet aus dem Anjou. Besi de Caissoy. Roussette d'Anjou.

Sie hat fast ganz die Gestalt einer Eyerbirn, nur daß der Stiel etwas eingesenkt und länger ist. Die Schale ist anfangs ganz graugrün, voll mit grauen starken Punkten, einer an dem andern; bey ihrer Zeitigung aber wird sie wie matt gearbeitetes Gold. Ihr Fleisch ist sehr zart und brüchig. Wenn es überflüssigen Saft hätte, so würde es butterhaft heißen können; doch hat es hinreichenden Saft zur Güte der Birn. Der Geschmack ist angenehm, mit einem eigenen Parfüm. Obgleich die Schale rauh ist, so ist sie doch zart im Essen, wenn man sie auch ungeschält genießen will. Die Kerne sind hellbraun. Sie reift Anfang Novembers, und hält sich lange. — Der Baum ist sehr fruchtbar, und hängt sich wie ein Zwiebelgebund.

30) Die Winterkönigsbirn. Royale d'hyver. Spina di Carpi.

Eine ansehnliche große Frucht, von birnförmiger regulärer Gestalt, d. h. oben dick, gegen den Stiel verloren und spitzig zulaufend. Manche derselben sind auch sehr

unförmlich und abweichend gebildet, so wie überhaupt von der Form nie allein zu charakterisiren ist, zumal von Zwergbäumen nicht. Die Blume ist klein, oft auch groß und offen, der Stiel lang, etwas gebogen, die Schale ist grün, meistens rauh mit grauen Punkten, Strichen und oft großen Flecken, bey der Zeitigung gelb; einige sind an der Sonnenseite sehr wenig braunröthlich angelaufen. Das Fleisch ist sehr gelb, fast schmelzend, voll edlen Safts und von angenehmen Geschmack. Eßbar ist sie im November bis Januar. — Es giebt auch eine kleine Gattung, die eine glatte, gelbe Haut hat und auf der Sonnenseite roth ist. Diese trifft man auf Hochstämmen und alten Bäumen an.

31) Die Winterrobine. Robine d'hyver.

Eine etwas plattgedrückte ansehnliche Birn, mit flacher Blume und 1 Zoll langem eingesenktem Stiele. Ihre größte Breite hat sie in der obern Hälfte nach der Blume zu, wohin sie sich kurz zuwölbt; nach dem Stiele zu nimmt sie plötzlich stark ab; sie endigt sich kurz und sehr stumpf. Der Stiel ist einen Zoll lang, ziemlich stark, und scheint etwas hineingesteckt zu seyn. Um die Blume herum sind bisweilen große Beulen; diese breitet ihren Stern weit aus. Die Oeffnung ist groß und flach. Ihre Höhe mißt 2 Zoll 9 Linien und die Breite 2 Zoll. Ihre Farbe ist grün, wird aber im Liegen nach und nach gelblich; bisweilen wird sie auf der Sonnenseite etwas röthlich. In dem Grünen erscheinen viele noch dunkelgrünere Punkte. Die Schale ist dick und griesig. Das Fleisch ist weißgelb und scheint brüchig zu seyn. Der Zusammenhang ist aber sehr gering und fast schmelzend. Saft ist überflüssig vorhanden; er schmeckt zuckersüß, etwas muskatellerhaft. Sie reift im Januar und hält sich zuweilen bis März.

32) Die Birn von Neapel. Poire de Naples.

Eine nicht große, rundliche, aber gegen den Stiel mit einer stumpfen Spitze sich endigende Birn, mit einer offenen in einer glatten und seichten Vertiefung stehenden Blume, nicht langem Stiele, glatter und grünlicher Haut, die bey der Reife gelb, und auf der Sonnenseite braun-

roth wird. Das Fleisch ist etwas schmelzend, bisweilen wird es halb brüchig, wenn die Witterung ungünstig ist. Der Saft ist süß und sehr angenehm. Eßbar ist sie im Februar und März. — Der Baum ist sehr kenntlich an dem glänzenden, sich nach unten zu rollendem Blatte.

35) Die Hirtenbirn. Die Schäferbirn. Pastorale, oder Pastourelle. Musette d'Automne.

Eine ansehnlich große länglichte Herbstbirn von ausgezeichneter Gestalt, 3 Zoll lang, 2½ Zoll breit. Oben ist sie plattrund, gegen den Stiel zu schnell eingezogen. Sie geht ausgehöhlt stumpfspitzig zu, weil sie sich wurstelt, und in immer kleinern Falten mit dem Stiele zusammenhängt. Die Blume ist nur flach eingesenkt, mit zurückliegendem Sterne. Der Stiel ist lang und fleischig. Die Grundfarbe der Schale ist hellgelb, auf der Sonnenseite mit weniger Röthe; sie ist aber mit vielen kleinen grauen, bisweilen auch mit einigen röthlichen Punkten bestreut. Das Kernhaus ist mit einigen Steinchen besetzt. Das Fleisch ist weiß, brüchig, und hat Saft im Ueberfluß. Dieser ist von einem angenehmen zuckerhaften Geschmacke. Sie wird Ende Septembers reif und hält sich ohngefähr 4 Wochen; alsdann wird sie teigig. Sie trägt sehr viel und zeichnet sich auch dadurch aus, daß sie büschelweise wächst, indem man immer drey, vier und fünf neben einander gewachsen sieht. — Der Baum wird stark, die Sommertriebe sind mittelmäßig lang und stark und haben eine grünlichgelbe Farbe. Die Krone wächst pyramidenförmig. Das Blatt ist rund, hellgrün und undeutlich gezahnt.

34) Die Kaiserbirn mit Eichenlaub. Imperiale à feuille de Chêne.

Eine gute Birn von mittelmäßiger Größe, von Gestalt einer mittelmäßigen Virgouleuse, am Kopf abgerundet, verloren gegen den Stiel zulaufend, und daselbst stumpf; fast eyförmig, die Blume jedoch in einer flachen Aushöhlung. Der Stiel ist ziemlich dick, über einen Zoll lang, und sitzt in einem ganz kleinen Grübchen. Die Schale

ist glänzend, grünlichgelb, bey der Reife gelb, mit grünen und dazwischen kleinen grauen Tupfen und oft mit Rostflecken. Vom Stiele gehen einige röthliche Streifen gegen die Verdickung der Frucht auf der Sonnenseite. Das Fleisch ist halbschmelzend, ohne Stein. Der Saft ist gezuckert und gut, und das Kernhaus hat gewöhnlich nur 4 Samenfächer. Eßbar ist sie im April und May — Der Baum ist kenntlich am Laube, das sich wie die Eichenblätter kräuselt.

§. 7.

Beschreibung einiger feinen Sorten von Winterbirnen. C. mit zartem Fleisch.

Diese Birnen haben zwar nicht den häufigen Saft wie jene, bey ihrem Genuß aber merken wir doch wenig von den darin befindlichen Steinchen oder Kernchen, ohngeachtet der Saft nicht so überwiegend ist, als bey butterhaften und halbschmelzenden, und das Körnigte durch das feine und zarte Fleisch unfühlbar gemacht wird.

Darunter sind:

35) Die St. Lazinbirn. St. Lazin.

Sie gleicht einer kleinen St. Germain vollkommen, ist dick von Schale, die grün und stark punktirt ist, aber bey der Reife gelb wird. Sie hat zuweilen ein butterhaftes, insgemein aber etwas trockenes Fleisch, mit einem bisamhaften Safte und angenehmen Geschmacke. Wenn sie aber zu früh vom Baume genommen wird, so schrumpft sie ein; ihr Fleisch ist dann trocken, sandig und von geringem Werth. Auch muß man sie sorgfältig gegen den Frost verwahren. Sie reift im März.

36) Die Augustinerbirn. St. Augustin.

Gleicht von Gestalt einer großen Virgouleuse, und hat in der Mitte einen Absatz, von welchem sie spizzig gegen den Stiel zuläuft. Die Blume ist eingesenkt, der Stiel steht frey, und ist ziemlich lang, die Schale ist grün, wird beym Reifen schön gelb, und mit rothen Punkten auf der Sonnenseite getüpfelt. Das Fleisch ist rübenartig, hart und sandig. Der Saft ist recht gut und

angenehm, etwas säuerlich und hat einen Muskatellergeschmack. Eßbar ist sie im December und Januar, und dann ist sie etwas fettig anzufühlen.

37) Die Pfingstbirn. Portail.

Sie wurde in der Provinz Poitou entdeckt. Eine mehr lange als runde Birn, grünlich mit schmutzigen Flecken und kleinem Stiel. Das Fleisch ist gelblich, zart und von unvergleichlichem bisamhaftem Geschmack. Sie ist reif im Januar und dauert bis Pfingsten. — Wenn sie anfängt, kleine Flecken, als Ansatz zur Fäulniß zu bekommen, so ist sie am besten zu essen.

38) Die verbrannte Katze. Chat-brulé. *)

Man muß sie nicht mit der Katzenbirn, Katzenkopf, P. de Chat, oder Schwanenenybirn verwechseln. Sie ist ist ziemlich stark, länglicht, proportionirlich, 2 Zoll dick, 3¾ Zoll lang, mit einem starken länglichten Stiele und von etwas rauher Schale, die auf der Sonnenseite braunroth ist. Ihr Fleisch ist zwar süß und saftig, doch nicht besonders angenehm. Sie dauert vom October bis Ende Decembers. Quintinye will sie auch nicht sehr loben, weil er sie steinigt, zwar von zartem Fleische doch von einem etwas faden Geschmack gefunden hat. Sie ist indessen auch nur für eine wirthschaftliche Birn zu nehmen. Quintinye beschreibt sie richtiger als du Hamel.

39) Die Winterzuckerbirn. Sucrée d'hyver.

Eine ganz mittelmäßig große, rundliche, gegen den Stiel kurz zugespitzte Birn, mit einem dünnen 1 Zoll langen Stiele und nicht tief liegender Blume, rauher und bey der Reife gelblichgrüner mit hellbraunen starken Punkten und Flecken ganz besetzten Schale, so daß sie davon etwas grau und bräunlich aussieht. Ihr Fleisch ist milde und fein, doch etwas steinig, hat aber vielen und zuckersüßen Saft und einen vortrefflichen Geschmack. Sie hält sich bis Ostern.

*) Heißt auch oft die Ungrische Birn.

40) Die Amadott. Amadotte.

Eine mittelmäßig große, kurze und dicke Birn, die ihren Namen von einer gewissen Dame Houdotte hat, welche diese Frucht zu Demigny in Bourgogne bekannt machte. Sie ist eine breite, oben platte, nach dem Stiele zu abnehmende, etwas rauhe, anfangs ganz grüne und steinharte, bey der Reife aber goldgelbe und auf der Sonnenseite zinnoberröthliche Winterbirn. Ihr Fleisch ist etwas trocken, spröde, übrigens aber erhaben, parfümirt, süß, von starkem Ambrageschmack. Sie ist früh im December eßbar, und bleibt bis in den Februar und noch länger gut, ohne teigig zu werden. Quitinye zählt sie unter die guten, andere aber unter die mittelmäßigen Sorten. Sie ist wirklich in vieler Rücksicht gar sehr zu empfehlen. Zu Compots kann es gewiß keine herrlichere Birn geben. Sie kocht sich ganz roth und behält das angenehm Gewürzhafte. Das Holz des Baums ist sehr stachlicht. Die Kernstämme von dieser Sorte sind für die schmelzenden Birnen am besten, und weil diese Kernstämme einen sehr sparsamen Wuchs haben, so können sie statt der Quittenstämme zu tiefstämmigen Bäumen erwählt werden, wo es an Quittenstämmen fehlt, oder wo für diese das Erdreich zu trocken ist. Diese Birnsorte wird zwar sehr spät tragbar; wenn sie aber einmal zur Tragbarkeit gelangt sind, so setzen sie kein Jahr aus, tragen reichlich, und können wegen ihrer langen Dauer Tafel und Küche lange versorgen. Auf einen Kernstamm gepfropft, sind die Früchte am erhabensten und werden nicht steinigt, wie die auf Quitten gut gemachten. Auch sind solche Stämme dauerhafter und widerstehen der stärksten Kälte. An Wege und Landstraßen ist sie vorzüglich gut.

41) Die Kronbirn.

Eine teutsche, sehr große, der Pfundbirn ähnliche und schätzbare Winterbirn. Oben ist sie sehr dick, gegen den Stiel ist sie stumpf. Die Blume sitzt in einer mäßigen Vertiefung, so wie auch der braune kurze Stiel. Die Schale ist grün, rauh, mit grauen Punkten um und um besetzt, und hat oft viele graue Flecken. Erst bey

hrer späten Reife wird sie gelb. Ihr Fleisch hat zwar nicht vielen Saft, ist aber doch zart, milde und von angenehmem Geschmack. Sie fängt erst in der Fastenzeit an lagerreif zu werden, und hält sich sehr lange zum Sommer hin. Man muß sie lange am Baume lassen. Sie dient auch außer der Zeit ihrer Lagerreife sehr gut zum Trocknen und Kochen. — Der Baum trägt häufig; er wird groß, und macht kurze starke, röthliche mit weißen Punkten hie und da bestreute Sommerschossen. Die Augen sind spitzig und unten breit.

42) Die Florentinerbirn. Florentin.

Eine wohlgestaltete, pyramidenförmige, gute Winter-Tafelbirn, oft 11 Loth schwer, von mildem Fleische und süßem Safte.

§. 8.

Winterbirn.

D. mit brüchigem Fleische.

Wenn der Saft bey einer Birn nicht flüssig, oder vielmehr frey ergießend, sondern gleichsam zwischen den Fasern und Körnchen des Fleisches mehr eingeschlossen ist, so bricht es gewissermaßen beym Genuß in Stückchen. Ist das Fleisch glasig und hart, so kracht es beym Beißen oder Schneiden; ist aber das Fleisch milde, so bricht es sanft aus, wie bey vielen Bergamotten. Beyde Arten Birnen haben gewöhnlich den stärksten gewürzhaften Geschmack und den meisten Parfüm, weswegen sie auch von einigen Obstliebhabern den Beurrés vorgezogen werden. Die mit brüchigem und hartem Fleische sind am meisten zu Steinen geneigt, und wenn ihr Reifepunkt vorbey ist, zum baldigen Teigwerden (daher auch ihre Zwergbäume nicht auf Quitten taugen); die mit brüchigem und mürbem Fleische aber werden leicht mehlig, sobald ihr kurzer Reifepunkt vorüber gegangen ist, weil ihr sparsamer Saft bald austrocknet.

Wir theilen nun diese Klasse wieder ein: a) in brüchige Birnen mit zartem Fleische, und b) in brüchige mit hartem Fleische.

a) **Brüchige und mürbe, oder halbbrüchige.**

43) Die **Winterchristenbirn.** Bon Chrétien d'hyver. *)

Eine große, pyramidenförmige, oft sehr höckerige, ungleiche Birn, die über ein Pfund schwer werden kann. In der Mitte macht sie häufig einen Absatz. Das Auge ist ein wenig eingesenkt, der Stiel steht mit Höckern umgeben, ist ziemlich lang, etwas gebogen, die Schale rauh und grün, wird aber bey der Lagerreife schön gelb, und bekommt bisweilen auf der Sonnenseite einige Röthe. Ihr Fleisch ist gewöhnlich brüchig, doch mürbe, kann aber unter gewissen Umständen trefflich und halbschmelzend werden, wie sie denn in Frankreich anfangs für die beste Birn gehalten wurde. Allein das kann nur eigentlich in der Provence gelten, und nicht einmal in der Pariser Gegend, wo sie bey weitem nicht so gut als dort wird. Sie muß 1) eine gute warme Lage haben, es sey Hochstamm oder Spalier (wobey denn auch vieles auf die Witterung des Sommers ankommt). Sie muß 2) erst um Michaelis gebrochen werden, also gut zeitigen können. Sie muß hauptsächlich 3) auf dem Obstlager unter Aepfel geschüttet, und mit solchen bedeckt werden. Die ausdünstende Feuchtigkeit der Aepfel theilt ihnen bey einiger Austrocknung ihres rohen Saftes immer eine gemäßigte Feuchtigkeit mit; sie werden dann sehr delikat, und eine herrliche Frucht. Außerdem bleiben

*) Wir behalten billig den bekannten ursprünglichen Namen dieser Birn, **Christenbirn**, bey, da diese allgemein bekannte Birn (wie es wenigstens die Sommerchristenbirn ist) auch eine Menge Provinzialnamen erhalten hat. In hiesigen Gegenden heißt sie die **Apothekerbirn**; in Franken und Schwaben die **große Zuckerbirn**; in manchen Ländern die **Malvasierbirn**, die Gracioli ꝛc. Die verschiedenen Meinungen von dem **Ursprunge** ihres eigentlichen **Namens** anzuführen, ist hier der Raum nicht. Höchst wahrscheinlich ist es übrigens, daß sie von **teutscher Herkunft** ist, wenigstens, was die Sommer-Bon Chrétien betrifft; die Winter-Bon Chrétien scheint eine italienische Birn zu seyn.

r oft in unserm Klima eine bloße, doch sehr gute
irn. Sie wird eßbar im Januar, Februar und
, und wenn sie schon gelb ist, so hält sie sich doch
sehr lange. Bey nassen Jahrgängen wird sie etwas
. Der Baum aber ist sehr fruchtbar, und trägt
Jahre.

) Die Christenbirn aus Spanien. Die spanische Winterapothekerbirn. Bon Chrétien d'Espagne.

Diese gleicht an Gestalt und Größe der vorigen
hat aber eine kleinere Blume und ist grösserentheils
gestalteter und länglichter. Auf der Sonnenseite wird
hoft roth, mit kleinen braunen Punkten getupft; die
e grüne Seite wird weißlichgelb und punktirt. Ihr
h ist weiß und mit einigen grünen Punkten durch-
Wenn man auch bey dieser Birn die vorhin er-
ten drey Regeln nicht beobachtet, so bleibt ihr Fleisch
ig, trocken, hart, und blos zum wirthschaftlichen
auch; aber bey der andern Behandlung wird es zart
voll edlen Saftes. Die Birn wird früher lagerreif
ne, nämlich schon im November. Sie hält sich bis
n Januar. — Keine von beyden taugt auf Quitten.

) Die Orleanische Christbirn. Bon Chrétien d'Orleans, oder de Provence.

Diese ist noch einmal so groß als die beyden vori-
und eben so ungleich als diese. Bey ihrer Reife
sie gelb und roth; sie erfordert aber einen günstigen
mer, um eine geschätzte Tafelfrucht zu werden; hin-
ist sie für die Küche und Wirthschaft immer eine
bare Birn.

5) Die Winterpomeranze. Orange d'hyver.

Eine mittelmäßig große, runde Birn, in Gestalt ei-
vollkommenen Bergamotte, deren Fruchtauge oder
e nicht tief steht; eben so auch der kurze dicke Stiel
Die Haut ist sehr fein, bräunlich grün, im reifen
nde bleicher, mit ganz zarten Punkten, auch oft

mit vorstehenden Warzen. Das Fleisch ist weiß, mildbrüchig, ohne Steine, der Saft sehr müskirt oder bisamhaft, welches einen überaus angenehmen Geschmack verursacht. Die Zellen des Kernhauses sind groß. Eßbar ist die Birn vom Februar bis April.

47) Die Ronville. Martin-Sire.

Eine ansehnliche Frucht, von schöner Birngestalt, oben vollkommen rund, so daß die Blume der Frucht gleich steht, gegen den Stiel spitzig zulaufend. Die Schale ist glatt, punktirt, wird bey der Reife gelb, und auf der Sonnenseite lebhaft roth. Ihr Fleisch ist brüchig, hat oft um das Kernhaus herum Steine, und gemeiniglich nur vier Samenfächer. Der Saft ist süß, gezuckert und von einem angenehmen Parfüm. Reif wird sie im Januar nnd Februar.

48) Die Martinsbirn. St. Martin.

Sie gehört unter die größeren Birnsorten, ist von ungleicher Gestalt, breitet sich von der in einer fast unmerklichen Vertiefung stehenden Blume in die Dicke aus, und geht dann wieder spitzig nach dem Stiele zu, der mit dem Fleische in einer gewundenen Gestalt fortgeht, und sehr fleischig ist. Von Farbe ist sie bey der Reife über und über gelb, wie eine Beurré blanc, nur blässer, getüpfelt, auf der Schattenseite hin und wieder schmutziggrün gefleckt. Auch hat sie einzelne braunrothe Flecken und ist von starkem Ambrageschmack und Geruch, sobald sie aus der grünen Farbe in die gelbe zu ihrer Reifung überzugehen anfängt. Sie muß, sobald sie zu riechen anfängt, nach einander weggegessen werden, sonst wird sie ganz trocken, verliert ihren Saft, und fängt auch an zu faulen. Diejenigen, welche grün bleiben, und nicht gelb werden, taugen nichts. Sonst dauert sie von Martini an bis in die Mitte des Decembers.

49) Die muskirte Winter-Eyerbirn.

Eine kleine zuckersüße, eyförmige, holländische Frucht, besonders für die Tafel. Die feine glatte Schale ist zitronengelb, an der Sonnenseite mit leichter Goldröthe, und mit bräunlichen Punkten.

50) Die Angelikabirn.

Eine glatte zarte Winter-Tafelbirn von perlförmiger Gestalt.

b) Brüchiges und hartes Fleisch.

51) Die Wintermuskatellerbirn. Muscat d'hyver, auch Belle Muscat genannt.

Eine schöne ansehnliche Frucht, von theils langer, theils kurzer Form. Die Blume ist eingesenkt, der Stiel mittelmäßig dick und nicht lang, an einigen Sorten dick und fleischig; die Schale ist grün, auf der Sonnenseite roth; auf dem Lager aber wird sie gelb und fettig anzufühlen. Das Fleisch ist hartbrüchig, der Saft süß und von einem starken Muskatellergeschmack. Eßbar ist sie im December und von einem kurzen Reifepunkte. — Die Frucht hängt sich wie Zwiebelgebund voll.

52) Die Rosmarinbirn. Holl. Louwtjes-Peer. Franz. Stergonette.

Diese theils mittelmäßig große, theils kleinere Winterbirn gleicht an grüner Farbe, ehe sie lagerreif und gelb wird, den Rosmarinblättern, und ist auch so punktirt. Bey der Zeitigung wird sie rothgelb, wie röthliches Gold, und überaus schön weiß punktirt, ein Punkt an dem andern durchaus gleich. Ihre Gestalt ist fast perlförmig. Die Blume sitzt oben fast ganz flach, und der Stiel sitzt auch ohne Vertiefung. Ihr Fleisch ist brüchig, voll köstlichen süßen Safts, von einem ganz besonderen sehr delikaten Parfüm. Zum Kochen ist sie auch sehr gut. Reif wird sie gegen Ende Decembers bis Februar.

53) Die schönste Winterbirn. Bellissime d'hyver. In Holland: Vermillon d'Espagne.

Sie hat ihren Namen mit der That, denn sie ist eine prächtige, ganz große Birn, sehr gut gestaltet, birnförmig, goldgelb, über und über fein punktirt mit grauen Punkten, auf der Sonnenseite mit zinnoberrothen Streifen sanft bemalt. Die Blume steht in einer mäßigen kleinen Vertiefung, und hat einen Zoll langen Stiel. Ihr

Fleisch ist brüchig, nicht delikat; sie ist aber nicht nu zum Kochen, Trocknen und zu anderm ökonomischen Ge brauch sehr gut, sondern vorzüglich ihre Schönheit, di eine Obstschale ungemein ziert, macht ihr Verdienst au Sie hält sich vom November bis in den May.

§. 9.

Beschreibung der vornehmsten Sorten II. von der Klasse der Herbstbirnen.

Zu dieser Klasse werden diejenigen Birnen gerechne welche von Michaelis oder Anfangs Octobers an eßba werden, und sich nicht bis Weihnachten halten. Es gieb darunter die meisten delikaten.

Wir beobachten wieder erstere Ordnung, und tra gen vor:

A. Birnen mit schmelzendem oder butter haftem Fleisch.

54) Die weiße Butterbirn. Beurré blanc *).

Diese bekannte treffliche Birn verdient in einem je den Obstgarten zu stehen; der Baum schickt sich vor vie len andern für unser Klima. Auch in rauhen Gegende behauptet er diese vorzügliche Eigenschaft. Die Pomolo gen schreiben ihm wegen seiner Fruchtbarkeit einen nich hohen Wuchs zu. Allein ich besaß ehemals einen solche Baum, der die Höhe eines hohen Hauses hatte. In se ner Tragbarkeit setzt er fast kein Jahr aus. Seine Früch sind nicht nur für den Nachtisch und zum frischen Genu sehr delikat, sondern auch, so lange sie noch nicht mil und lagerreif sind **), zu allem wirthschaftlichen Gebrauc

*) Gleichbedeutende Namen sind: Doyenne; St. Michel; d Michaelisbirn; Bone-Ente; Citron de Septembre; Se tember- oder Herbstzitronenbirn; Poire Monsieur; in Br bant Valencia.

**) Alle Birnen von schmelzendem Fleisch, wenn sie zum Koch oder sonstigem wirthschaftlichem Gebrauch angewendet werd sollen, müssen noch hart seyn, d. h. ihren Lagerreifepunkt u ihre Zartheit noch nicht haben.

recht vorzüglich, zum Kochen, zu Schnitzen, besonders zu Syrup und zu Muß oder Honig ꝛc.

An hochstämmigen Bäumen erhält die Birn eine ziemlich ansehnliche Größe; an Zwergstämmen (wo sie auch auf Quitten taugt) wird sie bekanntlich noch größer; sie ist meistens an der Spitze beym Stiele abgestumpft, überhaupt aber sehr verschieden von Gestalt, zumal an Spalieren; gegen den Kopf ist sie stark aufgeschwollen. Sie hat übrigens ein konisches Ansehen. Bisweilen hat sie beulenartige Erhabenheiten, eine kleine ziemlich flach stehende Blume, und einen kurzen dicken Stiel, der bisweilen zwischen Beulen steht. Die Schale ist zart, und wird bey der Lagerreife blaß zitronengelb; manche, doch wenige, bekommen an der Sonnenseite einen röthlichen Anstrich. Uebrigens ist sie mit unzählig vielen kleinen grauen Pünktchen besetzt. Das Fleisch ist sehr weiß, wird ganz butterhaft, und in guten Sommern auch von einem angenehmen Parfüm. Viele werden schon gegen Ende Oktobers eßbar. Diese Sorte Birn hat auch die gute Eigenschaft, daß sie nicht sobald morsch und teigig wird, wie besonders die graue Butterbirn. Gegen Weihnachten aber wird sie mehlig und ist dann passirt.

55) Die vergoldete weiße Butterbirn. Beurré dorée.

Eine vortreffliche delikate Abänderung der erst beschriebenen Birnsorte. Sie kann ihre Schwester heißen, und ist ihr an Form, Zeitigung ꝛc. ähnlich, hat aber nicht nur ein feineres Gewand, als die weiße Butterbirn, sondern auch eine größere Saftfülle. Ihre Schale ist glänzend, wie mit Firniß überzogen, darunter wie matt gearbeitetes Gold; hin und wieder leuchten auch Streifen und Flecken von ganz hochgelber Farbe hervor. Sie bekommt nichts Rothes, wie zuweilen die Beurré blanc, sondern ihre Zierde auf der Sonnenseite ist mehr Glanz als auf der Schattenseite. Der Geschmack ist zwar dem ihrer Schwester gleich, hat aber noch mehr Saft, ist noch butterhafter und nähert sich hierin der Beurré gris. — Der Baum bildet ein sperrhaftes Gewächs und zarte Sommerschossen, die sich übel stellen. Es hält schwer,

und dauert lange, einen Hochstamm vom Boden an
edelt zu erziehen; es giebt keinen schönen Baum,
muß ihn vielmehr auf einen schon erwachsenen hochst
migen Wildling zur Krone pfropfen. Als Zwergb
trägt er auch auf Wildling gern.

56) Die graue Butterbirn. Beurré gris.

Diese hat vor der weißen den Vorzug, daß sie
wöhnlich viel größer, von noch häufigerem Safte
mehr schmelzendem Fleische ist. Ihre Gestalt ist pyra
denförmig; manche werden überaus groß, wie Pf
birnen, andere aber nur halb so groß, besonders
Hochstämmen. Sie ist grünlich und mit einem grauen
überzogen; einige erhalten auch auf der Sonnenseite
schwache Röthe. Das Fleisch ist grünlich, und löst
auf der Zunge ganz in Saft auf, so daß keine B
schmelzender heißen kann. Auch fehlt es ihr nicht an ei
recht edlen Parfüm; sie ist aber auf Boden, Lage
Witterung weit empfindlicher, als erstere. In nassen J
ren bekommt sie einen faden, grasigten Geschmack, und
schlechtem Boden wird sie krüpplicht, steinigt und k
zig. Sie reift im Oktober, paßirt aber geschwind. Ke
Herbstbirn ist dem baldigen Teigigwerden so unterworf
als diese gute Birn.

57) Die graue Doyenne. Doyenne gris.

Eine ganz andere Birnsorte als die Beurré gr
Sie ist näher mit der Beurré blanc verwandt, mit
mäßig groß, von Form der weißen Herbstbutterbirn ä
lich, hat aber einen dünnen zimmetfarbigen Ueberzug ü
die glatte Schale, besonders um den Stiel herum,
auf der Sonnenseite hat sie oft eine röthlicht schiller
Goldfarbe und viele kleine röthlichte Punkte. Ihr Fle
ist sehr weiß, schmelzend und delikat, wie immer die b
weiße Butterbirn. Sie zeitigt in der Mitte bis zu E
Oktobers, hält sich aber nur ein Paar Wochen. —
brigens ist sie vom ersten Range.

58) Die rothe Butterbirn. Beurré rouge. Isambert.

Diese vortreffliche Herbstbirn ist in ihrer Größe sehr ;änderlich; manche sind ansehnlich groß, andere ganz ttelmäßig. Meistens wächst sie schief; sie hat gleichsam ien krummen Rücken. In der Mitte ist sie am dicksten; rz und stumpfspitzig läuft sie gegen den Stiel zu. Die ume steht beynahe flach, und legt sich sternförmig aus. e Schale ist gelb, auf der Sonnenseite hellroth, und ahlenweis glühend roth. In diesem Roth sind die Punkte lb, in der gelben Farbe sind sie grau. Das Fleisch hat ar eine starke Schale, ist aber selbst sehr zart, voll aft und von einem süßen hochfeinen Geschmack. Um s Kernhaus herum sind einige Steine. Ihre Reife fällt die Mitte Oktobers, und hält sich 4 Wochen. — er Baum ist sehr fruchtbar und mittelmäßig stark.

59) Die Londner Birn. Poire de Londres.

Eine vortreffliche große Herbstfrucht. Ihre Gestalt , wegen ihrer obern Dicke, etwas rundlich, doch etwas ehr hoch als dick. Am Stiele ist sie abgestumpft; viele ben starke Rippen und Erhöhungen. Sie ist von gelb- ünlicher zarter Haut, obgleich sie viele braune Flecken t. Sie ist stark punktirt. Die Blume ist klein und ht in einer ungleichen Vertiefung, die etliche Hügel hat. er Stiel ist eben so eingesenkt, kurz und stark. Ihr eisch ist sehr butterhaft, ohne Sand und Stein, voll ien sehr lieblichen Safts. Sie reift im Oktober.

60) Die Flaschenkürbisbirn. Callebasse.

Eine sehr lange, sonderbar gestaltete, sehr delikate ite Herbstbirn, die ihren Namen von ihrer flaschenför- gen Gestalt hat; denn sie ist gegen den Stiel lang, nach Mitte gegen denselben gewöhnlich eingezogen, und gegen Blume mäßig dick. Die offene Blume steht oben fast h, und ist mit Falten umgeben. Der Stiel ist lang, zig, hat oben einen Fleischanwuchs und macht eine rlängerung der Frucht. Ihre Schale ist goldgelb, mit hlichten rauhen, dem matten Golde ähnlichen Flecken

und Punkten umgeben, ja oft zur Hälfte und mehr mit denselben bedeckt. Die Schale ist äußerst fein und nur ein zartes dünnes Häutchen. Ihr Fleisch ist sehr zart, wie Butter, hat weniger Körnchen, wie eine Beurré, und zergeht gleichsam im Munde bey vollkommener Reife. Indessen ist sie keine Butterbirn; es fehlt ihr die Saftsüße, um so heißen zu können. Es fehlt ihr freylich nicht an Saft, um eine recht delikate Birn zu seyn, die zugleich ein sehr angenehmes Parfüm hat. Das Kernhaus ist sehr klein, liegt in einem sehr weißen und zarten Fleische, und hat kleine Kerne. Sie reift im Oktober, und hält sich, ohne morsch zu werden, fast bis den November hindurch. Der Baum ist überaus fruchtbar, und verdient stark gepflanzt zu werden. Die Birn ist vom ersten Range.

61) Die Schmackhafte. La Savoureuse.

Eine Birn von entschiedenem Werthe und großer Delikatesse. Sie ist ziemlich groß, der Virgouleuse gleich und ähnlich, fast birnförmig, doch oft mehr eyförmig, mit einer flachliegenden sternartigen kleinen Blume, um die meistens Rostflecken sind, und mit einem nicht eingesenkten 1½ Zoll langen Stiele. Ihre Schale ist rein, dünn, mehr grün als gelblich, überall punktirt. Das Fleisch ist sehr butterhaft und von angenehmem bergamottartigem Geschmack. Die Kerne sind hellbraun. Sie ist eßbar im November, December und Januar, und vom ersten Range.

62) Die Forellenbirn.

Diese teutsche Nationalfrucht gehört unstreitig zu den delikatesten Herbstbirnen. Sie behauptet ihre Vorzüge sowohl der Schönheit und dem trefflichen Geschmack, als auch ihrer Tragbarkeit nach. Sie ist von der Größe der Beurré blanc, aber mehr länglicht. Man findet viele unter ihnen, die ganz regulär birnförmig sind, wie Franzmadam, die meisten von Hochstämmen aber laufen oben von der etwas vertieften Blume (wo sie etwas aufgeschwollen ist) verjüngt zu, und endigen sich in eine stumpfe Spitze, an welcher ein ungleich längerer Stiel, als aus der Beurré, hervorwächst. Sie führt auf einem

höhnen gelben Grunde viele lebhafte rothe Punkte, die oft
der Sonnenseite so dicht erscheinen, als wenn sie in
nander fließen wollen, aber doch immer scharf genug
d, um sie von einander zu unterscheiden. Ihr Fleisch
voller Saft, ganz schmelzend und so weiß, als bey der
urré blanc; aber der Geschmack ist viel erhabener,
d erhält sich lange in seiner Güte. Sie reift mit der
urré gris zu Ende Novembers, auch wohl zu Anfange
cembers, und erhält sich länger, als jene, in ihrer
üte. Sie ist eine der tragbarsten, die fast nie fehl-
lägt, und geräth so gut auf Quitten, als auf Birn-
ldlingen.

Der Baum macht ganz bräunlichrothe Sommertriebe,
daß man ihn fast gar nicht verkennen kann. Die Au-
erheben sich aus einem breiten Grunde sehr spitzig;
Baum läßt sich in alle Figuren bringen.

53) Die lange grüne Herbstbirn. Mouille bouche. Verte longue. Mouille bouche d'Automne.

Eine herrliche, mittelmäßig große, wohlgebildete
förmige Birn, mit einer fast flachliegenden Blume.
e Schale ist zart, grün mit weißgrauen Punkten; man-
haben große graue Flecken, und sehr wenige sind bis-
len auf der Sonnenseite braunröthlich angelaufen. Das
isch ist sehr schmelzend, weiß, delikat, ohne Steine,
Saft häufig, gezuckert und von einem angenehmen
hfeinen Parfüm; aber in schlechten Jahren und Boden
serig, grasigt und schlecht. Eßbar ist sie im Oktober.
e hält sich vier Wochen, und ist eine der allerbesten
nen.

54) Die gestreifte lange grüne Herbstbirn. Die Schweizerbirn. Schweizerhose. Verte longue panaché. Verte longue Suisse *).

Diese ist etwas kleiner als die vorhergehende. Sie

*) Sie wird häufig, aber uneigentlich, die lange Schweizer-

hat eine schöne gemalte Haut, welche der Länge nach roth, gelb und grün in Linien gestreift ist. Sie hat auch Punkte. Bey solchen Früchten, die sehr im Schatten hängen, sieht man oft keine Streifen; sie sind dann ganz grün. Auch der Baum ist sehr kenntlich; sein Holz ist gestreift, und seine Sommertriebe sind oft goldgelb, und artig gestreift. Die Blätter aber sind selten; nur einige davon haben Flecken, wenn der Baum auf Quitten gepfropft ist. Wenn der Baum in feuchtem Boden steht, so werden die Früchte bald mehlig. Uebrigens ist das Fleisch delikat, voll süßen Safts; sein Parfum gleicht dem der St. Germain. Die Kerne sind braun. Die Birn reift im Oktober, und hält sich 4 bis 6 Wochen. Manche ihrer Früchte sind fast eyförmig, mit einer fast unvertieft stehenden Blume, und abgekürzten Spitze.

65) Der Wildling der de la Motte. Beu de la Motte.

Diese Birn ist von ansehnlicher Größe, sehr dick, rund, bisweilen etwas länglich: mit einer abgestutzten Spitze, in deren Aushöhlung der kurze, dicke, gerade Stiel heraus gewachsen ist. Die kleine Blume steht in einer flachen, aber ziemlich geräumigen Einsenkung. Die Haut ist dunkelgrün, mit starken grauen Tupfen übersäet; sie wird mit der Lagerreife der Frucht gelb. Das Fleisch ist sehr weiß und schmelzend, der Saft süß und gut, doch ohne sonderliches Parfüm; und wenn der Jahrgang naß und ungünstig ist, fade und grasigt. Das Kernhaus ist groß. Eßbar ist sie im Oktober und November. — Eine schätzbare Birn.

Der Baum ist kenntlich, weil er Dorne macht; doch muß man keine scharfspitzige darunter verstehen, sondern nur kurze Seitentriebe.

66) Die Friesländische Birn. Hallemine bonne.

Ist von Gestalt und Farbe der Beurré blanc ähn-

---

bergamott, Bergamotte Suisse longue, genannt. Sonst heißt sie auch Verte longue Suisse rayée, oder brodée.

lich; nur ist sie mehr länglicht, gegen den Stiel abnehmend. Auch steht die Blume tiefer. Sie ist sehr angenehm und zum Anbau zu empfehlen.

67) Die schöne Muskatellerbirn von Nancy.

Eine zarte sehr delikate Birn vom ersten Range.

68) Die Katzenbirn, Schwanen-Eybirn.

Völlig von der Gestalt eines Gänseeyes, zart und angenehm.

69) Die Römische Butterbirn. Am Rhein auch Renettenbirn genannt.

Eine gute Birn, mit grüner unebner Schale, wie eine Zitrone.

§. 10.

B. Herbstbirn mit halbschmelzendem Fleische.

70) Die englische Butterbirn. Beurré d'Angleterre.

Von mittelmäßiger Größe, länglicht oval, gegen den Stiel spitzig, und einer schönen Verte longue ähnlich, mit etwas langem, dickem, krumm gebogenem und schief stehendem Stiele mit unvertieftem Auge, mit glatter, graugrüner, getüpfelter und an der Sonnenseite dunkelrother Haut, mit zartem halbschmelzendem Fleische, zuweilen mit etwas Stein, erhabenem Safte und angenehmem Geschmacke. Sie wird reif im September und October. Sie fault gern am Baume, der nur den Wildling verlangt und auf Quitten nicht gedeiht.

71) Die Weinbergsbirn, auch Jungfernbirn. Poire de Vigne. Demoiselle.

Eine runde, apfelförmige, etwas kleine, ziemlich gute Birn mit einem sehr langen Stiele, mit großer, der Frucht gleich stehenden Blume, einer rauhen, braungrauen, an der Sonnenseite etwas röthlichten Schale, mit kleinen grauen Punkten getüpfelt. Das Fleisch ist halb schmelzend, oder vielmehr schmeerhaft, und wird bald tei-

gig, wenn die Frucht nicht etwas vor der Zeitigung
Baume genommen wird. Der Saft ist sehr gut, vo
habenem Geschmacke. Sie reift im Oktober, und d
bis Ende Novembers. Man muß sie aber in ihrem
ten Reifepunkte genießen, ehe sie anfängt, meibi
werden.

72) Franchipanne.

Eine mittelmäßig große, hellgrüne Sommer-
Herbstbirn für die Tafel, länglicht und ganz besonder
baut. Sie ist schmal und hat einen länglichten sehr
nen Stiel, der mit dem Fleische in eins fortgeht.
Blume steht auf der Wölbung des Kopfs ohne Einsenk
Ihre Schale hat eine hellgrüne Farbe, und ist gleic
mit weißem Mehlstaube bedeckt. Sie ist eine vortref
Birn, schmelzend von Fleisch, und hat einen gan
sonders angenehmen und feinen Geschmack. Sie reift i
Mitte des Septembers.

73) Die schönste Herbstbirn. Bellissime d'
tomne. In Holland: Vermilion.

Eine sehr große schöne Birn von regelmäßiger B
gestalt, offener etwas eingesenkter Blume, schön
über und über fein punktirt und auf der Sonnenseite
zinnoberroth. Diejenigen, welche schattig hängen,
den nur wenig roth. Sie hat ein weißes halbschmelze
Fleisch, vielen süßen, erhabenen Saft. Sie reift
Octobers.

74) Die unächte vergoldete Gutechrist
birn.

Ist schön, pyramidenförmig, über ½ Pfund sch
und vom zweyten Range.

75) Die Trinkbirn.

Hat ungemein vielen Saft, und findet sich in S
sen an der Saale sehr häufig.

§. 11.

C. Herbstbirn mit zartem Fleisch.

76) Die langstieligte Herbstmuskateller. Muscat à longue queue.

Eine schöne, fast runde, mittelmäßig große Frucht, gegen den Stiel etwas länglicht, doch unvermerkt. Die Blume ist eingesenkt, der Stiel sehr lang und dünn, die Schale grün, zuweilen mit etwas Rost überzogen, an der Sonnenseite schön roth. Das Fleisch ist zart, der Saft zuckersüß, fein erhaben und zuweilen etwas aromatisch. Sie ist reif im October. Als Hochstamm ist sie am besten.

77) Die Schelmbirn. Pendar.

Eine berühmte, große, meistens schief gewachsene Herbstbirn, die oben rund ist, gegen den Stiel etwas abnimmt, aber in der Mitte einen Absatz macht und dann eine abgestumpfte Spitze bildet, an welcher der kurze, dicke Stiel steht. Ueberhaupt gleicht sie vollkommen der Cassolette, nur daß sie größer und dicker ist. Die Blume ist fast gar nicht eingesenkt, die Schale auf der Sonnenseite schön dunkelroth, auf der andern grün mit Rost, welcher auf dem Lager gelb wird. Das Fleisch ist zart, und hat einen recht guten Saft, der in guten Jahren etwas muskirt ist. Sie reift im September.

78) Die Herbstzuckerbirn. Sucre verd d'Automne.

Die französische, zum Unterschiede von der italienischen. Eine mittelmäßig große, oben dicke und gegen den Stiel abgestumpft spitzig zulaufende Birn von grünlich gelber Schale, welche stark mit braunen Punkten besäet ist, auch oft solche Rostflecken hat. Bisweilen wird sie auch auf der Sonnenseite braunröthlich. Die Blume ist klein und steht flach, der Stiel ist grün und nicht eingesenkt. Ihr Fleisch ist schmelzhaft saftig, um das Kernhaus herum steinigt, und hat einen sehr süßen und überaus gewürzhaften Saft. Sie reift Ende Octobers.

Der Baum wächst freudig und ist sehr tragbar, auch bey ungünstigen Jahren.

79) Der doppelttragende Birnbaum. Der Zweyträchtige. Double fleur et fruit; Deux fois l'an; Bonne de fois l'an; Engelse Koenigin, Englische Königin. *)

Ein seltenes und recht wunderbares Phänomen unter dem Obstbaumgeschlechte. Dieser sonderbare Baum blüht alle Jahre zweymal, zu verschiedener Zeit, und trägt oft sehr reichlich Sommerbirnen und Herbstbirnen. Trägt er wenige Sommerbirnen, so bekommt er desto mehr Herbstbirnen, und nach vielen Sommerbirnen trägt er weniger Herbstbirnen; bey obstreichen Jahren liefert er von beyden Gattungen viel. Zu den Sommerbirnen blüht er mit andern Birnbäumen, und zwar an allen Aesten des Baums, und wenn diese Sommerbirnen noch nicht ganz halbwüchsig, und so groß sind, als Kirschen, so blüht er zum andernmal zu den Herbstbirnen, und zwar wieder am ganzen Baume, und an eben dem Fruchtholze, woran die Sommerbirnen hängen.

Die Sommerbirn reift um Jacobi, ist groß, gelb, und gestaltet wie die Beurré blanc, oder weiße Butterbirn. Sie ist gut, süß und saftig, nach 14 Tagen aber wird sie morsch.

Die Herbstbirn ist ganz sonderbar. Sie hat weder Kerne noch Blume. Ihre Gestalt gleicht vollkommen einer halbgewachsenen Gurke; auch ist sie grün und gelb. Die Birnen sind alle grün und eingebogen gewachsen, oben rund wie eine Gurke, in der Mitte gebogen und gegen den Stiel spitzig. Von Geschmack ist sie gut, süß, saftig. Sie hat ein zartes Fleisch, reift im Herbst und hält sich 4 Wochen.

Man hat noch eine besondere Sorte doppelttragender Birn erhalten, die besser ist; sie hat aber erst die zweite Frucht, die Herbstfrucht, getragen; die Sommerfrucht war verunglückt und verabsäumt.

---

*) Im Schleswigischen heißt sie die Gurkenbirne; die Angurkenbirne; Mäusebirne; Calbas; Poire de Figue.

80) Der dreymal im Jahr, und dreyerley Frucht tragende Birnbaum von Roussillon.

Dieser ausserordentlich fruchtbare Baum bringt dreymal Frucht in einem Jahr: erst eine Art Muskatellerbirn im August; dann im September eine Art Bergamotte, und späterhin eine länglichte Birn, die aber lange hängen muß, und einen guten Herbst erfordert, um reif zu werden.

81) Die Azerolbirn. Hahnbuttenbirn. Rothbirn. Am Rheinstrom: die Mispelbirn. L'Azerolier-Poirier. *)

Eine gar artige schöne Frucht, jedoch mehr zur Zierde als zum Nutzen. Der Baum muß aus mehr als einer Vermischung des Blüthestaubs, und zwar aus dem des Weißdorns (Crataegus,) des Speierlings oder Sperberbaums (Sorpus alpina) und des Mispelbaums (Mespilus,) und auch wohl von der großen wilden Hagebutte (Rasa villosa L.) entstanden seyn. Der Wuchs dieses Birnbaums ist stark, wie der des Speierlings. Die Rinde ist nicht wie bey Birnbäumen, sondern nähert sich der des Apfelbaums oder mehr des Mispelbaums; die Blätter sind den Mispelblättern an Form sehr ähnlich, doch haben sie lange Stiele, und die Farbe ist auch etwas verschieden, nämlich ganz schwärzlichgrün. Die Blüthe ist weiß, erscheint Doldenweise und kommt spät nach der Birnblüthe. Die Frucht ist klein, schön birnförmig und von der Gestalt der Speierlinge, von ganz zarter Schale, welche die schönste Hainbuttenröthe hat, von gelbem Fleisch, das sehr zart, doch etwas trocken, aber von sehr angenehmem Geschmack ist, und besonders wenn sie etwas teigig werden, ein Parfüm wie Hahnebutten haben. Sie reifen in der Mitte des Septembers. — Der Baum wird auf Birnwildlinge gepfropft, und schlägt dann sehr gut an. Seine Charaktere setzen ihn bey allen seinen Abweichungen zum wirklichen Birnbaum; auch die Früchte haben bey aller ihrer Aehnlichkeit in Gestalt und Farbe mit den Azerolen,

*) Einige nennen sie die Birn mit dem Apfelstamme.

ein Kernhaus mit 5 Fächern, und darin 10 kleine wahre Birnkerne.

§. 12.

D. Herbstbirnen mit brüchigem Fleisch.

82) Die Junker Hansen Birn. Messire Jean gris.

Eine ziemlich große rundliche Birn 3 Zoll hoch und eben so breit. Ihre größte Dicke ist nahe an der Blume, wo sie sich platt abrundet; nach dem Stiele zu biegt sie sich ein, und endet sich in eine kurze dicke Spitze. Die Blume steht in einer etwas tiefen und engen Einsenkung, mit beuligten Erhöhungen umgeben, die sich über die Frucht verbreiten und sie uneben machen. Der Stiel ist stark, 2½ Zoll lang und steht vertieft mit Beulen umgeben. Die Grundfarbe der Schale ist zwar gelblich, aber sie ist fast ganz mit fahlem bräunlichem Roste und eben solchen starken Punkten überzogen; das Fleisch ist weiß, brüchig, süß, saftig, und von einem erhabenem Geschmack. Sie reift im September.

83) Der goldene Hans. Messire Jean doré.

Sie ist mittelmäßig groß, hat eine tiefe Blume, einen im Fleisch sitzenden Stiel, ist am Kopfe breit, von Farbe hellbraun, wobey das Gelbe durchscheint. Sie reift im September. Sie ist auch sehr vorzüglich zum Kochen.

84) Die Haberbirn. Die gesegnete Birn. Ah mon Dieu! Poire benite. Belle fertile.

Eine perlförmige, mittelmäßig große Birn, mit einem etwas langen geraden Stiele, gelb, auf der Sonnenseite hellroth mit dunkelrothen Punkten. Das Fleisch ist körnig oder halbbrüchig, der Saft gezuckert und der Geschmack sehr gut, wenn der Sommer warm und die Frucht recht reif ist (gegen Ende Septembers.) Der Baum trägt überaus reichlich, hochstämmig und zwerg, woher sie auch den Namen hat. Ah mon Dieu! aber heißt sie, weil der König von Frankreich Louis XIV. aus Verwunderung so ausgerufen, als er zum erstenmal

den Baum so voll Früchte erblickte, und der Baum noch keinen Namen hatte.

85) Die Rietbirn. Angober. Riet-Peer. Angobert.

Sie hat wenigstens unter den wirthschaftlichen Birn eine der ersten Stellen wegen ihrer sehr großen und jährlichen Fruchtbarkeit. Ihr Geschmack ist auch wirklich nicht ohne Parfüm und in günstigen Jahren ist sie eine gute Tafelbirne. Sie sieht der Beurré gris ähnlich, ist aber größer, schmutzig gelb mit bräunlichen Flecken, und hat einen starken Firnisglanz. Eßbar ist sie im Oktober und November. Wenn sie sehr groß ist, so nennt man sie in Holland die doppelte Rietbirn.

Der Baum baut sich vorzüglich schön; seine Blätter sind sehr groß, lang, breit, angenehm dunkelgrün und glatt, kurz die schönsten Blätter unter den Birnblättern.

86) Die Schmutzige. Vilaine. Vilaine d'Anjou.

Eine vorzügliche Kochbirn und wegen ihrer jährlichen sehr starken Fruchtbarkeit und ihres derben zu allem ökonomischen Gebrauch dienlichen Fleisches zu empfehlen. Sie ist länglicht, von bräunlicher Farbe, und an der Sonnenseite etwas roth. Sie läßt sich auch zur Noth essen, und zwar vom September bis November.

86) Die französische Kümmelbirn. Besy d'Hery.

Sie ist keine bloße Kochbirn, hat einen sehr feinen kümmelartigen Geschmack und ist sehr tragbar; hauptsächlich ist sie zum Kochen ꝛc. sehr vorzüglich. Ihre Gestalt ist mehr rund, als lang; sie ist ganz gelb bey ihrer Reife, mit einem schmalen langen Stiele, der im Fleische sitzt. Sie reift Anfang Novembers.

88) Die teutsche Kümmelbirn.

Diese ist weit vorzüglicher als die Besy d'Hery, und eine recht delikate frühe Herbstbirn. Ihre Form ist rundlich; ihre Farbe zur Hälfte gelb und zur Hälfte bräunlich, mit vielen Punkten bestreut. Ihre Blume steht in einer ganz geringen Vertiefung, und der Stiel, der mittelmäßig lang ist, scheint eingesteckt zu seyn. Ihr Fleisch

ist zart, schmalzig, und von einem delikaten Geschmacke, der zwar nicht kümmelartig ist, aber feiner. Man darf diese Birn nicht im Keller oder an einem feuchten Orte aufbewahren, sonst bekommt sie vor andern Birnen schwarze Flecken, die gallenbitter werden; man muß sie vielmehr in einer trockenen Kammer auseinander breiten, da sie ohnehin sich nur etliche Wochen halten. Ihre Reifzeit ist im September.

89) Die große Septemberbirn.

Sie ist sehr groß, und gleicht an Gestalt beynahe einer großen Sommer-Apothekerbirn, Bon Chrétien d'été. Sie ist oft sehr höckerig. Die Blume steht in einer mäßigen etwas flachen Vertiefung und ist nicht groß. Der Stiel ist ziemlich stark, 1½ Zoll lang und steht in einer starken Höhlung. Die Schale wird bey der Zeitigung gelb und zur Hälfte gegen die Sonnenseite schön roth. Die ganze Frucht ist mit grauen Punkten besäet, und hat auch häufige graue große Flecken. Das Fleisch ist etwas trocken, sandig und zum frischen Genuß von wenigem Reitz, aber zu allem ökonomischen Gebrauch vortrefflich, besonders zum Kochen, zu Schnitzen, Muß rc. Sie reift im September und wird über die Mitte vom October hin teigig. Der Baum ist sehr fruchtbar.

90) Die gute Grüne. Nach dem hiesigen Provinzialnamen: Die grüne Maukelbirn.

Eine köstliche frühe Herbstbirn von mittelmäßiger Größe, oben rund und gegen den Stiel kurz stumpfspitzig zulaufend. Die Blume ist stark und steht wenig vertieft, mit Falten umgeben. Der Stiel ist sehr lang, gerade, stark, holzig, und scheint in die Frucht eingesteckt. Die Schale ist grün, und wird bey der Zeitigung etwas gelblich, selten mit einem Anflug von Röthe. Das Fleisch ist sehr zart, fast schmelzend, und obgleich es vielen Sand hat, so incommodirt es doch die Zunge beym Genuß nicht. Sie reift Anfang Septembers und hält sich etliche Wochen. — Ein teutsches Gewächs.

91) Die rothe Maukelbirn.

Diese ist blos wirthschaftlich; giebt aber die besten Schnitzen und Hutzeln.

92) Die Maltheserbirn. Poire de Malthe.

Eine dicke runde Herbstbirn mit süßem aromatischem rosenartigem Geschmack, die im November reift. Sie ist vom zweyten Range.

93) Die Paradiesbirn.

Diese teutsche Birn ist vorzüglich in Thüringen zu Hause. Sie ist ziemlich groß, bauchig, grüngelb, auf der Sonnenseite röthlich, mit vielen Punkten bestreut; mit dicker Schale, aber sehr saftigem Fleische.

94) Die vergoldete Gutechristenbirn.

Sie unterscheidet sich merklich von den übrigen Bon Chrétiens. Ihre Schale wird an der Sonnenseite wie mattes Gold. Ihr Fleisch ist sehr zart. Am Spalier hält sie sich am besten.

§. 13.

Beschreibung der vornehmsten Sorten III. von der Klasse der Sommerbirnen.

In die Klasse der Sommerbirnen gehören alle frühere und spätere Birnen, welche nach der verschiedenen Natur einer jeden Sorte vom Julius bis September zur Zeitigung kommen, und gewöhnlich auf dem Baume zum Essen reif werden, oder doch nur wenige Tage auf dem Lager etwas nachreifen, sich aber insgesammt nicht lange, einige nur wenige Tage halten, ohne teigig, mehlig oder faul zu werden. Bey den allermeisten Sommerbirnen muß die Regel beobachtet werden, daß man sie nicht zu lange am Baume lasse, damit sie nicht überzeitig werden, d. i. ihren Reifepunkt nicht auf dem Baum endigen; sonst werden sie unschmackhaft, saftlos und mehlig.

A. Sommerbirnen mit butterhaftem oder schmelzendem Fleisch.

95) Die weiße Sommerbutterbirn.

Eine bisher noch sehr unbekannte treffliche Frucht,

die mit der bekannten und beliebten weißen Herbstbutterbirn an Farbe, Haut, Geruch und Geschmack vollkommen übereinkommt, nur in ihrer Gestalt mehr rund ist, schon im September reift, (als Sommerbirn) bald mersch wird, und deshalb ihrer Schwester, oder vielleicht Mutter, der Herbstbutterbirn nachsteht. Indessen bleibt sie doch ein edles Geschenk der Pomona und verdient sehr fortgepflanzt zu werden.

96) Die Persische Birn. Persik-Peer.

Eine sehr delikate Sommerbirn stark mittelmäßig groß. Sie neigt sich zur Eyerform und hat ihre größte Dicke in der Mitte. Von dieser nimmt sie gegen die Blume fast eben so viel ab, als gegen den Stiel. Die Blume ist in Falten eingeschnürt. Am Stiele macht sie eine stumpfe Spitze, in welcher der 1½ Zoll lange nicht starke Stiel schief eingesteckt zu seyn scheint. Die Schale ist halbbraunroth und zur Hälfte gelbgrün, ganz mit Punkten übersäet, die auf der Schattenseite grün, und im Rothen weiß sind. Ihr Fleisch ist etwas sandig, aber sehr saftig und von dem stärksten angenehmsten Muskatellergeschmack. Das Kernhaus ist sehr veränderlich. Einige haben nur 3 Kammern, andere 4, andere 5. In manchen Kammern ist nur 1 Kern, der jedoch das Fach ausfüllt, in der andern Kammer sind 2, in der folgenden 3, die klein und schwarz sind. Sie reift Anfang Septembers und hält sich einige Wochen. — Der Baum trägt sehr fleißig.

97) Die schöne lange Sommerbirn. Belle longue d'été.

98) Die fürstliche Tafelbirn.

Eine sehr schöne, große vortreffliche Frucht, deren Stiel oft 3 Zoll mißt. Sie ist wohl gestaltet, schmal, sehr lang, am Auge abgerundet und läuft ganz spitzig auf den Stiel aus, der eine Verlängerung der Frucht vorstellt. Die Farbe ist schön hellgrün; bey der Reife spielt sie etwas ins Gelbe. Die Haut ist nicht dick oder rauh, aber etwas zähe, so daß man sie bey der Reife abziehen kann. Das Fleisch ist zart und schmelzend, voll süßen Safts, mit einem sehr angenehmen Parfüm. Die Kerne sind schwarz

und länglich spitzig. Sie reift Mitte Augusts und hält sich als Sommerbirn lange. Sie behauptet mit den ersten Rang unter den Sommerbirnen, sowohl wegen ihrer Delikatesse, ihres Ansehen und ihrer ziemlich frühen Reife, als auch wegen ihrer Haltbarkeit, so wie zugleich wegen der Fruchtbarkeit, als der Feinheit und Stärke des Baums.

99) Die Franz-Madam. Poire Madame. Madame de France. Engl. The Windsor Pear.

Eine schöne, ziemlich große Birn, von 3 Zoll Länge und 2½ Zoll Dicke. Oben ist sie aufgeschwollen, gegen den Stiel läuft sie spitz zu, macht aber unter der Wölbung einen Absatz. Sie hat eine etwas eingesenkte Blume. Auf der Sonnenseite ist sie roth mit gelben Pünktchen, übrigens strohgelb. Ihr Fleisch ist sehr zart, voll Saft, und hat einen süßen delikaten Geschmack. Sie reift Mitte Augusts, hält sich aber nur höchstens 12 Tage.

100) Die gelbe frühe Sommermuskateller.

Eine teutsche sehrdelikate Birn, die um Heilbronn sehr häufig ist. Sie ist nicht groß; die größesten sind 2¼ Zoll lang und 1¼ Zoll dick, meistens perlförmig. Die Blume sitzt gewöhnlich erhöht auf der Frucht; bey vielen hat sie auch eine kleine enge Einsenkung. Der Stiel macht die Verlängerung der Birn, ist bald 1¼ Zoll lang und dünn, bald kürzer. Die Schale ist glatt, blaßgelb, voll kleiner weißlichter Punkte. Sie nimmt keine Röthe an. Das Fleisch ist zart, schmelzend, ohne allen Sand, voll Saft, von einem eigenen sehr delikaten sanften Muskatellergeschmack. Sie reift Mitte Augusts, und hält sich als Sommerbirn ziemlich.

101) Die Rettigbirn. Ritterbirn.

Eine sehr vorzügliche, in und um Leipzig *) sehr beliebte Sommerbirn; klein, länglicht, grau, von vielen überaus erfrischendem Safte, der weil er lieblich säuerlich

*) In Dresden, in der Niederlausitz und in den Meißnischen Weinbergen heißt sie die Ritterbirn: und um Leipzig, Halle rc. die Rettigbirn. — So hart hält es in der Pomologie festen Anker zu werfen.

ist, den für manche Gaumen mehr widerlich süßen Beurré gris, übertrifft. Nimmt man sie vor der gen Zeitigung vom Baume, so wird sie ganz schme Läßt man sie aber auf dem Baume zur Reife komm ist sie wohl süß und muskatellerartig, aber zugleich lig. Sie reift Ende Augusts. — Der Baum ist aus tragbar und setzt kein Jahr ganz aus; nur S daß die Frucht sobald teigig wird. Sie schmeckt au Elstern sehr gut.

102) Die Saftbirn. Mouille bouche lo Mouille bouche d'été. *)

Eine schöne große wohlgestaltete Birn, bauchig gen die Blume abgerundet, und am Stiele stumpfs mit einer starken eingesenkten Blume, mittelmäßigem S einer glatten, gelblichgrünen, mit grünen Punkten be auf der Sonnenseite blaßbraunrothen dünnen Schale, s zendem Fleische, gutem und vollem Safte, und üb angenehmem Geschmack. Sie reift Ende Augusts, der besten Sommerbirnen, passirt aber bald, und mu vom Baume genommen werden. Wenn sie am Baum wird, so ist sie mehlig. Es ist ein Vortheil, daß ein der andern reift.

103) Die Jalousie. Jalousie.

Groß, dick, mit einer kurzen zugestümpften Spitz kleiner, enge eingesenkter mit ziemlich hohen Beulen benen Blume, eingesenktem zolllangen Stiele, bräun auf der Sonnenseite etwas röthlicher Haut, die runde Wärzchen hat. Wenn die Frucht grün abg men wird, so ist das Fleisch sehr schmelzend; es aber leicht teigig, wenn sie zu lange am Baume Der Saft ist häufig, gezuckert, erhaben, vortrefflich. reift im Oktober.

*) Heißt auch Coule Soif, Durstbirne: Trinkeb Holl. Brusselle Peer, Brüßler Birn: Im tembergischen die Wasserbirn.

104) Der Sommerdorn. Epine d'été. Fondante musquée.

Groß, birnförmig, mit großer frischstehender platter Blume, uneingesenktem zolllangen Stiele, glatter grüngelblicher fetter Haut, die voll weißlichter Punkte ist, schmelzendem Fleisch, erhabenem sehr gewürzhaften Safte und vortrefflichem sehr starken Muskateller-Geschmack und Geruch, welcher dem von der Petit Muscat ähnlich ist. Sie reift Anfang Septembers. Die Birnen hängen sich büschelweise, zu 5, 8, 10 bey einander, und halten sich wohl 3 Wochen lang auf dem Lager. Sie sind vom ersten Range.

105) Die Volkmarse. *)

Eine höchst delikate Sommerbirn, etwas klein, oben dick, an der Blume aber wieder dünn zulaufend und abgerundet, am Stiele kurz spitzig. Der Stiel ist sehr fleischig und fast 1 Zoll lang; die Blume ist ganz flach eingesenkt. Ihre dünne Haut sieht bräunlichgelb aus, und ist oft rauh. Ihr Fleisch ist voller Saft, schmelzend, süßsäuerlich und pikant. Sie wird reif im September und hält sich einige Wochen; wegen ihres trefflichen Saftes stellen ihr die Wespen sehr nach. Sie ist eine National-Frucht, und gehört wohl zu den Russeletten.

106) Die langstielige Zuckerbirn. Die Blanquet mit langem Stiel. Blanquet musqué à longue queue.

Sie ist von der Größe und Gestalt der vorhergehenden, nur etwas aufgeschwollener gegen die Blume. Alle Früchte sind gebogen oder schief, so, daß die Blume und der Stiel auf eine Seite stehen. Die Schale ist hart und dünn, grün, mit einigen linsengroßen Flecken, wird aber beym Zeitigen gelb. Das Fleisch ist schmelzend, von einem herrlichen Geschmacke, sowohl süß als aromatisch, so daß sie unter den besten Sommerbirnen im ersten Range stehen kann. Sie zeitigt im August.

Der Baum ist sehr tragbar, macht grobes kurzes Holz, runde, fein gezahnte, dunkelgrüne Blätter, und taugt

*) Name eines Dorfes in Westphalen.

auf Quitten und Wildling, doch wegen seines Wuchses am besten zu Hochstamm.

107) Die grüne Sommerzuckerbirn von Hoyerswerda. (Ein Wildling.)

Sie ist höchstwahrscheinlich aus einem Kern der Sucré verd entstanden. Die Zweige haben sehr starke Stacheln. Die Birn ist sehr ansehnlich, länglicht, gegen die Blume, die sich öfters verliert, oder mangelhaft ist, etwas aufgeschwollen und abgerundet. Der Stiel ist kurz, eingesenkt, die Haut ganz grün, überall grau und grün getüpfelt. Sie ist von sehr vorzüglichem Geschmack, so daß ihr nicht leicht eine Sommerbirn den Vorzug streitig macht. Läßt man sie auf dem Baume völlig reif werden, so hat sie eine hellere Farbe, weniger Saft, aber doch einen sehr feinen muskatellerartigen gewürzhaften Geschmack. Sie ist schmelzend von Fleisch ohne alle Steine. Wird sie aber früher abgenommen, so ist sie ausserordentlich saftig und weinartig; der Saft ist weinsäuerlich, süß und gewürzhaft zugleich, so daß sie ihre Mutter die Sucré verd an Geschmack und Parfüm weit übertrifft. Sie reift Mitte Augusts und hält sich auf dem Lager 14 Tage und drüber.

Der Baum ist sehr tragbar; er trägt alle Jahre. Er ist dauerhaft und leidet nicht so bald, als andere vom Froste, wie überhaupt die Wildlinge. Die Birn erzeugte sich zu Hoyerswerda in der Niederlausitz, und ist ein Beweis, daß in unserm Teutschland so gute Obstsorten entstehen können, als in Frankreich.

108) Die türkische Königsbirn. Royale Constantinople.

Eine sehr schöne treffliche Sommerbirn mit schmelzendem Fleische, herrlichem Safte und überaus angenehmem Geschmacke. Sie reift Ende Augusts, und hält sich eine ziemliche Zeit sehr gut.

109) Die gute graue Sommerbirn. Grise bonne. Poire de forêt. Ambrette d'été.

Eine mittelmäßig große, bauchigte und oben runde, mit einer abgestumpften Spitze sich endigende Birn, mit

flachliegender Blume, dickem, eingesenkten Stiele, graugrüner Haut mit weißlichen Punkten, an einigen Stellen röthlich gefärbt mit halb schmelzendem Fleische und erhabenem zuckerhaften Safte. Sie wird reif Ende Augusts, und dauert 4 Wochen.

110) Die Sommerambrette.

Eine treffliche frühe Tafelbirn, stumpf-kegelförmig, von Bergamottähnlichem Geschmacke.

111) Die Sommer-Franchipane.

Eine mittelmäßig große hellgrüne länglichte Birn von angenehmen feinen Geschmack. Sie kommt im September zur Reife.

112) Die Durstbirn. Mouille-bouche ronde.

Eine ansehnliche etwas bauchigte delikate Birn, die gegen Ende Augusts reif wird. Sie ist hellgelb, an der Sonnenseite röthlich und mit vielen kleinen Punkten bestreut.

113) Die Sommerkönigin.

Eine ansehnliche Tafel- und Kochbirn, stumpf kegelförmig, vom ersten Range. Die Schale ist hellgelb, auf der Sonnenseite mit trübem Roth, worin viele Pünktchen mit einem rothen Monde umgeben sind.

§. 14.

B. Sommerbirnen mit halbschmelzendem Fleische.

114) Die Eyerbirn. Die Bestebirn.

Diese sehr bekannte, jedoch in manchen teutschen Provinzen noch seltene teutsche Birn, die aus der Schweiz abstammt, darf sich nicht schämen, auf dem Nachttisch neben den gepriesensten französischen Beurrés zu stehen. Ihr süßsänerlicher Saft, mit einem eigenen Parfüm verbunden, macht bey vielen Obstliebhabern dem zuckerhaftesten Safte den Rang streitig. Das Fleisch ist zwar nur halbschmelzend, aber immer fein genug. Man muß sie auch nicht auf dem Baume gelb werden lassen. Sie hat die vollkommene Gestalt eines Eyes, ist grün, stark punktirt,

und wird bey der Reife goldgelb. Selten wird die Sonnenseite roth, alsdann aber auch sehr lebhaft roth. Sie reift im September, wird aber bald teigig, und taugt zu allen ökonomischen Zwecken. Der Baum wird sehr groß und ist ausserordentlich fruchtbar.

115) Die Ananasbirn. Ananas Peer.

Eine holländische delikate Frucht. Si- ist nicht groß, birnförmig, und hat gewöhnlich zwey Vertiefungen von der Blume bis zum Stiele. Die Blume ist klein und steht fast flach; der Stiel, der immer schief nach einer Seite steht, geht von der Spitze aus ohne alle Einsenkung. Die Schale ist Papageygrün, gelbgraulich überzogen, wird aber beym Zeitigen gelb und nimmt bisweilen auf der Sonnenseite eine kleine Carminröthe an. Ihr Fleisch ist ziemlich zart, zuweilen etwas körnig, der Saft süß und überaus angenehm. Sie zeitigt im September. — Der Baum macht gutes Holz und trägt gern. Sein Blatt ist sehr fein gezahnt.

116) Die geblümte Muskatbirn. Muscat fleuri.

Eine kleine, an der Blume und am Stiele etwas breitgedruckte Birn, mit einer großen ohne Vertiefung stehenden Blume, dünnem etwas langen Stiele, glatter, gelblichgrüner, auf der Sonnenseite roth mit fahl vermischter Haut, etwas grünlichtem halbschmelzendem, doch mehr brüchigem Fleische und parfümirtem Safte. ie reift nach dem Anfange Augusts.

117) Die schönste Sommmerbirn. Bellissime d'été. Supreme.

Mittelmäßig groß, kurz, etwas birnförmig, oder stumpfspitzig am Stiele und oben dick. Die Blume ist gedoppelt und hochroth, der Stiel fleischig, kurz, die Haut glänzend, glatt, an der Sonnenseite schön hochroth durch lauter rothe Punkte, übrigens bey der Reife zitronengelb und bisweilen bräunlichroth gestrichelt; das Fleisch halbschmelzend, um das Kernhaus herum ein wenig steinigt, nicht sehr, doch hinlänglich saftig; der Saft süß, und ziem-

lich angenehm, jedoch nicht sehr erhaben. Sie wird reif Ende Julius bis Mitte Augusts, und passirt bald.

118) Die rothbackigte Sommerzuckerbirn.

Eine ungemein schöne, goldgelbe, sehr gute Birn für den frischen Genuß und für die Oekonomie. Sie ist fast 3 Zoll lang und 2½ Zoll dick; oben bey der Blume, die eben aufsitzt, ist sie am dicksten; sie macht gegen den dünnen, 2 Zoll langen Stiel eine Einbiegung und endigt etwas stumpfspitzig. Die Schale wird zitronengelb, auf der Sonnenseite hellroth, und ist stark und fein punktirt. Das Fleisch ist mattweiß, saftreich, um das Kernhaus herum etwas steinigt, halbschmelzend, und von einem zuckerhaften angenehmen Geschmacke. Sie reift Anfangs Septembers. Wenn sie etwas vor der Zeitigung abgebrochen wird, so hält sie sich gegen 3 Wochen. — Der Baum wird sehr groß und bildet eine breite Krone, lange glatte hellröthliche Sommertriebe mit feinen weißgrauen Punkten besetzt, mittelmäßig große, ovalrunde Blätter mit einer kurzen Spitze, von Farbe glänzend dunkelgrün und seicht gezahnt. Die Augen sind kurz, dick, stehen wenig ab und auf vorstehenden Augenträgern. Sie ist vom ersten Range.

119) Die Sparbirn. Epargne. St. Samson. Beau Présent.

Eine schöne lange Birn, gewöhnlich 3½ Zoll lang und 2 Zoll dick. Ihre größte Breite fällt in die obere Hälfte nach der Blume, bey welcher sie sich allmählig zuwölbt; gegen den Stiel, der lang ist, geht sie spitzig zu. Die Grundfarbe ihrer Schale ist gelb, auf der Sonnenseite ist sie sehr schön roth marmorirt, darin leuchtet öfters die gelbe Farbe hervor. Sie hat im Rothen gelbe, und im Gelben rothe Punkte. Das Fleisch ist in der rechten Reifezeit fast butterhaft, hat einen anziehenden süß-säuerlichen Saft und einen gewürzhaften Geschmack. Sie reift Mitte Augusts; verliert aber bald ihre Vorzüge durch Teigigwerden, wenn man nicht mit ihrem Genuß eilt, worauf auch ihr Name zielt.

Der Baum ist auf Grund und Boden sehr empfindlich, und will einen lockern, warmen und nicht zu feuchten

[illegible]

[illegible] Bourdon [illegible] *)

[illegible] Gerüche [illegible] Schale. [illegible] Fleisch [illegible] Geschmack der Orange [illegible] wird. [illegible] gehört zu den [illegible] mäßigen.

*) [illegible] in den meisten Pomologien ganz irrig und unpassend durch Pilgerbirn übersetzt, weil Bourdon auch ein Pilgerstab heißt. Daß aber hier Bourdon eine Wespe bedeute, kann jeder leicht begreifen, besonders wer sie selbst erzieht.

2) Die Bellegardbirn; die Paradebirn.

Eine sehr schöne höchst nutzbare Birn, länglicht, in lt eines abgestumpften Kegels. Mehr als die Hälfte frucht ist dunkel blutroth. Sie hat einen sehr süßen kateller geschmack.

3) Die gute graue Sommerbirn. La Grise bonne. Poire de Forets.

Eine mittelmäßig große bauchigte Sommerbirn, gelb, bisweilen etwas röthlich, mit dünner Schale, mit klei- Strichen im Kernhause; übrigens mit vielem zuckersüßen e. Sie reift Ende Augusts und dauert 4 Wochen.

4) Die beste Baseler Sommerbirn.

Eine gute frühe, saftige Muskatellerbirn von der e eines Gänseeyes.

5) Die kleine Pfalzgräfin. Die römische Honigbirn.

Eine nicht große, unansehnliche, aber trefflich schmek- Birn, welche in der ersten Hälfte Septembers reift.

§. 15.

C. Sommerbirnen mit zartem Fleische.

26) Die Salviati. Salviati.

Von Bergamottengestalt, meistens rund, oben einge- t, doch am Stiele spitzig zulaufend, das Auge in ei- seichten Aushöhlung, den Stiel eingesenkt, gerade die Haut wachsgelb, auf der Sonnenseite zinnober- , bisweilen mit großen röthlichten Flecken besetzt und rauh; das Fleisch vortrefflich, zart, mit zuckerhaf- parfümirtem Safte. Reif wird sie im September.

27) Bouschet. Maulbirn. Du Bouchet.

Groß, rundlich, gelb von Farbe mit grünen Tupfen. Auge ist eingesenkt; der Stiel stark, oben fleischig. ge gleichen einer mittelmäßigen Bergamotte, andere großen Cassolette. Das Fleisch ist milde, zart süß von Saft. Sie reift im August. — Der Baum

ist sehr tragbar, und gewährt mit seinen Früchten dem Auge einen herrlichen Anblick.

128) Die königliche Muskatellerbirn. Muscat Royal. Hier heißt sie die Balsambirn.

Hat dieselbe rundliche Gestalt und Größe, einen kurzen Stiel, rauhe grünliche Schale, ist auf der Sonnenseite röthlich angelaufen, hat ein zartes süßes Fleisch, hohen müskirten Saft und vortrefflichen Geschmack und Parfüm. Sie reift Mitte bis Ende Augusts.

129) Die Cassolette (des Du Hamel.) *)

Sie ist klein, fast birnförmig, oben rund; die Blume ist nicht eingesenkt, aber der kurze Stiel, an welchem die Frucht eine abgekürzte Spitze bildet. Ihre Farbe ist grünlichgelb und die stark besonnten sind an der Sonnenseite etwas roth gestreift, oder röthlich angelaufen; die ganze Schale aber ist mit vielen feinen weißgrauen und theils grünlichen Punkten übersäet und nicht selten sieht man auch Rostflecken darauf. Ihr Fleisch ist zart, etwas brüchig, hat einen süßen Saft und einen angenehmen Muskatellergeschmack, reift Ende Augusts, und wird bald teigig.

130) Die Magdalenenbirn. Die Karmeliter-Zitronenbirn. Madelaine. Citron des Carmes.

Eine etwas große, fast birnförmige Birn. Die Blume ist wenig eingesenkt; der Stiel ist stark. Die Schale ist grün, und bleibt es auch bey der Zeitigung; bisweilen ist sie auf der Sonnenseite röthlich angelaufen. Das Fleisch ist etwas fest, süß, nicht überflüssig saftig und gut, doch nicht in schlechten Jahren. Sie reift nach dem Anfange Augusts. — Der Baum trägt stark. Die Frucht hält sich nicht lange.

131) Die doppelte Kaiserbirn. Weiße Kaiserin. Kalmerbirn. Danzigerbirn. Dub-

*) Er nennt sie auch Muscat vert; die grüne Muskateller; Friolet; Lechefrion.

belde Keizerin. Witte Keizerin. Kalmer-Peer. Danziger-Peer. Commandeurs-Peer.

Eine holländische gute Frucht, hauptsächlich für die Wirthschaft. Sie ist sehr groß, beulig, nach dem Stiele zu etwas pyramidenförmig, manchmal schief gewachsen. Die Blume liegt nicht tief, der Stiel ist dick und krumm, die Schale bey der Seife gelb, auch mehr oder weniger braun gefleckt, zuweilen an der Sonnenseite kaum merklich röthlich. Das Fleisch ist milde und saftig, von sehr lieblichem und angenehmen Geschmack. Sie reift im September und Oktober, dauert aber nicht lange, und wird mehligt.

132) Die Sirenenzitronenbirn. Citron de Sirene. Limon.

Eine sehr frühe Sommerbirn, mittelmäßig groß, von Bergamotten-Gestalt. Die Blume steht in einer geringen Einsenkung und ist mit kleinen Falten umgeben. Der Stiel ist etwas lang, gerade und steht in einer tiefen und engen Höhle. Die Schale ist grünlich gelb mit grauen Punkten besäet, die eine grüne, aber auf der Sonnenseite rothe Einfassung haben; bisweilen finden sich auch große graue Rostflecken. Das Fleisch ist halbbrüchig, sandig, nicht allzusaftig, riecht stark und angenehm. Sie reift mit der kleinen Muskatellerbirn um Jacobi; wird aber bald mehligt.

133) Die Karminbirn. Carmoisine.

Sie ist schön und gut, wohlgebildet, länglicht, mit einem geraden Stiele, gelb und schön roth. Ihr Fleisch ist besonders wohlschmeckend. Sie reift im August.

134) Die edle Münchsbirn.

Von der Größe der Winter-Bon Chrétien, vortrefflich, sowohl zum Frischessen, als zum Kochen, zu Mosten und zu anderem ökonomischen Gebrauch; daher auch zur Anpflanzung sehr empfehlend. Ihre Reifezeit ist Anfang Septembers. Es giebt noch eine Abart davon, die aber würgt, und blos zum ökonomischen Gebrauch dient. Bey Heilbronn ist diese Birn häufig. Im Werthheimischen heißt sie die Fläschlisbirn; im Kanton Greichgau die Schafbirn. Sie ist ein teutsches Gewächs.

135) Die kurzstielige Muskatellerbirn. Die kurzstieligte Blanquet. Muscat à courte queue; Blanquet à courte queue. Knoop nennt sie die kurzstielige Zuckerbirn. Kortstelige Suikerey.

Eine mittelmäßig große Birn, von runder Form, aber am Stiele, der ganz kurz und dick ist, mit einer kurzen Spitze. Blume und Stiel ist etwas eingesenkt. Die Schale ist glatt, bey der Reife gelb, allenthalben fein punktirt mit gelblichen Punkten, selten an der Sonnenseite roth. Das Fleisch ist sehr zart, der Saft süß und angenehm, und hat ein vortreffliches aromatisches Parfüm. Die Kerne sind hellbraun. Reif wird sie Mitte Septembers und hält sich als Sommerbirn ziemlich lange.

136) Die rothe oder große Pfalzgrafenbirn. In Hessen die Mosbirn. In andern Gegenden die Alantsbirn.

Eine sehr beliebte teutsche Frucht, mittelmäßig groß, von Birngestalt, 3 Zoll lang und 2½ Zoll dick. Sie ist gegen die Blume zu etwas bauchig und wölbt sich kurz und etwas rund zu. Die Blume sitzt ziemlich flach, ist jedoch mit Höckern umgeben. Der Stiel ist 1 Zoll lang, dick, holzig. Gemeiniglich ist die Birn etwas krumm gewachsen und endigt sich etwas stumpfspitzig. Die Schale ist größtentheils dunkelroth, und hat nur hie und da gelbe Flecken. Auf der Schattenseite hat sie viele graulichte Punkte. Ihr Fleisch wird sehr butterhaft, wenn sie ihren rechten Reifepunkt hat, und hat einen honigsüßen stärkenden Saft. Ausser dem frischen Genuß ist sie vortrefflich zum Saftkochen. Sie reift Ende Septembers und hält sich 4 bis 5 Wochen. Wenn man sie aber zu früh pflückt, so würgt sie. — Der Baum ist sehr fruchtbar.

137) Die große lange Sommermuskateller. Muscat à longue Queue d'Eté.

Eine mittelmäßig große, zarte, saftige Birn, die zu Ende Augusts reif wird.

138) Die kleine lange Sommermuskateller.

Eine kleine perlförmige zarte, sehr saftige Birn, die schon in der Mitte Augusts reift.

139) Die Admiralsbirn. Admiral. Portugal d'Eté. P. de Prince.

Eine holländische, mittelmäßig gute platte, saftige Birn.

140) Die Corneliusbirn. Die schöne Cornelia. Schöne Mädchensbirn. Belle fille.

Eine schöne, angenehm schmeckende Birn, die oft schon im Julius reift.

141) Die Jungferbirn. P. de Demoiselle.

Eine Birn von schönem lachendem Ansehen und mit vielem zuckersüßem Saft. Sie reift zu Anfange Septembers und dauert 14 Tage.

Auch rechnet man unter diese Birnen mit zartem Fleische noch die graue Speckbirn oder Altenweiberbirn; die große Weißbirn; und die persische Birn.

§. 16.

D. Sommerbirnen mit brüchigem Fleische.

Aeußerst selten haben die Sommerbirnen mit brüchigem Fleisch zugleich ein hartes und krachendes gleichsam glasartiges Fleisch; es sind daher auch die folgenden Sorten eigentlich mehr halbbrüchig zu nennen, von einem milden, und dabey brechlichen Fleisch.

142) Die Gutechristenbirn. Bon Chrétien d'été. Hier: die Sommerapothekerbirn. *)

So sehr bekannt diese gute nützliche Birn auch ist, so ist doch ihre Beschreibung wegen ihrer vielen Namen nöthig. Ihre Gestalt ist zwar sehr verschieden; wenn sie aber vollkommen ist, so ist sie pyramidenförmig, sehr groß, gegen die eingesenkte Blume mit großen Buckeln und Beu-

*) Sie heißt unter andern auch: die Zuckeratenbirn; die Malvasierbirn; die große Zuckerbirn; Gracioli.

len, unter welchen sie sich schnell verengt und mit einer stumpfen Spitze endigt. Ihr Stiel ist lang, stark; die Farbe ist goldgelb, selten wird eine und die andere auf der Sonnenseite röthlich. Ihr **Fleisch** ist etwas brüchig, voll von zuckersüßem Saft, und einem eigenen, doch nicht sehr starkem Parfüm. Sie reift im September. — Zu wirthschaftlichem Nutzen ist sie auch vortrefflich. Sie giebt sehr guten Syrup, die besten Schnitzen, und gute Compots.

Der **Baum** wird sehr groß, taugt am besten hochstämmig, und steht häufig auf den Dörfern bey den Häusern und in Hausgärten. In Frankreich geräth die Frucht, so wie auch unser Borsdorfer, nicht so gut, als bey uns.

143) Die **müskirte, die frühzeitige Christenbirn.** Bon Chrétien d'été musqué.

Eine verfeinerte Varietät, welche jener in ihren verschiedenen Gestalten gleicht. Sie bekommt nichts röthliches, wohl aber schwarze Flecken, wird goldgelb, und hat einen parfümirten angenehmen Geschmack. Ihr Fleisch und ihren Saft kann man nicht genug loben. Reif wird sie Ende Augusts.

144) Die **Rosenbirn.** Poire de Rose. Caillot Rosat. Epine Rose.

Eine plattrunde, wie eine Bergamotte gedrückte, ziemlich große Birn, mit eingesenkter Blume und ziemlich langem, dünnem, auch eingesenktem Stiele, gelbgrüner, an der Sonnenseite rother Schale, und brüchigem Fleisch, das jedoch zart und halb butterhaft ist, von gutem Geschmack und bisamartigen Safte. Sie reift im August bis im September. Sie trägt zwar spät, ist aber dann sehr fruchtbar; es bleiben von jeder Blütheknospe wohl 3 bis 4 Früchte. Das Holz ist weich und leidet leicht vom Froste.

145) Die **Jargonell. Welsche Birn.** Jargonelle.

Eine große lange Sommerbirn von ausgezeichneter Form, 3¼ Zoll lang und 2 Zoll 1 Linie dick. An der Blume, die fast ganz flach aufsitzt, hat sie ihre größte Dicke;

sie spitzt sich nach dem Stiele mit einer Vertiefung in der Mitte langspitzig zu. Der mittelmäßig starke Stiel ist etwas krumm und steht gewöhnlich schief. Die etwas starke Schale ist auf der Sonnenseite hellroth, auf der andern grünlichgelb, mit vielen weißgrauen und grünen Punkten bestreut. Das Fleisch ist weiß, etwas brüchig, und hat vielen angenehmen und erfrischenden Saft. Die Frucht reift Anfang Septembers, wird aber bald mehligt und unschmackhaft. — Der mittelmäßig starke Baum bildet eine hohe pyramidenförmige Krone, macht ziemlich lange und starke Sommertriebe, und hat eyförmige dunkelgrüne und glänzende Blätter.

146) Die Brester Schmalzbirn. Fondante de Brest. Inconnu Cheneau. *)

Sie ist zwar nicht schmelzend nach ihrem Namen, hat aber ein delikates körniges und mildes Fleisch, gezuckerten, doch mit einer kleinen Säure erhöhten Saft, reitzenden Geschmack und rosenartiges Parfüm. Ihre Gestalt ist etwas kräuselartig; ihr Bauch steht etwas stark oben nach der Blume hin, um welche sie sich abrundet. Am Stiel endigt sie sich mit einer kegelförmigen stumpfen Spitze, auf welcher der Zoll lange Anfangs etwas fleischige Stiel oben auf und häufig schief sitzt. Die Blume steht in einer kleinen Einsenkung mit einigen Erhabenheiten umgeben. Die Schale ist auf der Schattenseite gelblichgrün, und gegen die Sonne blutroth verwaschen, mit vielen grauen starken Punkten bestreut, die auf der Schattenseite grünlich sind. Die Frucht zeitigt in der Mitte Augusts und hält sich gegen 3 Wochen.

Der Baum ist überaus fruchtbar, dauerhaft, hat festes Holz, bauet sich aber nicht schön, denn seine Aeste wachsen sehr krumm unter einander und sind nie gerade. Er taugt auf Wildlinge und Quitten.

147) Die große Zwiebelbirn. Gros-Oignonnet. Amiré roux. Roi d'été. In Holland: Admiral.

Der Name zeigt ihre Gestalt an. Sie ist ziemlich groß,

---

*) Synon.: Fin or d'été. Franc-real.

und wölbt sich hoch zu; indessen steht die Blume in einer ganz flachen Einsenkung, und hat oft einige kleine Falten um sich. Gegen den Stiel hin nimmt die Frucht stark ab und läuft ausgehölt in eine starke Spitze aus. Der Stiel ist kurz, dick und fleischig. Die Schale ist hellgelb, auf der Sonnenseite schön roth; die Punkte sind hier gelb, im Gelben aber braun und sehr fein. Das Fleisch ist weiß, sehr süß, aber nicht allzusaftig. Sie muß daher vor ihrer Reife gepflückt werden, und erst auf dem Lager ihren Reifepunkt erhalten. Sie reift in der Mitte Augusts und dauert 14 Tage.

148) Die Damenbirn. La Cher-à-Dame.

Diese Frucht ist rundlich und blattbauchig, $2\frac{1}{3}$ Zoll hoch und nur ein wenig dicker; sie sieht der Ah mon Dieu sehr ähnlich. Ihre Blume ist flach eingesenkt, steht aber doch tief; der Stiel ist kurz und dick. Die Schale ist stark, wird auf dem Lager dunkelgelb und auf der Sonnenseite stark geröthet. An einigen Stellen ist sie strahlenweiß mit vielen Punkten bestreut, die im Gelben grün, und im Rothen gelbgrau sind. Dieß giebt der Schale das Ansehen, als wäre sie grau. Ihr Fleisch ist weiß und etwas brüchig, doch hat es viel Schmelzendes, und einen überflüssigen süßen Saft mit einem angenehmen Parfüm. Das Kernhaus ist etwas mit Steinen besetzt. Die Frucht reift Ende Augusts und hält sich ziemlich. Der Baum wird mittelmäßig stark und bildet eine stumpfe Pyramide. Seine Sommertriebe sind ziemlich lang und stark, die Blätter länglicht und schmal, hellgrün und fein gezahnt. — Vom zweyten Range.

149) Die rothe Pomeranze. Orange rouge.

Sie ist mittelmäßig groß, plattrund, am Stiele stumpf spitzig. Die Blume ist flachstehend, der Stiel kurz, die Schale ist Anfangs grün, geht aber im Liegen ins Hellgelbe über, worin sich kleine röthlichte Punkte befinden. Auf der Sonnenseite ist sie roth und bey stark besonnten Früchten schön Corallenroth und gestreift. Die Schale ist etwas dick, das Fleisch körnigt, wird aber im Liegen milde und zart. Der Saft ist reichlich und von einem gewürz-

haften Geschmack. Sie zeitigt zu Ende Augusts und hält sich gegen 4 Wochen.

150) Die Muskatellerpomeranze. Orange musquée.

Sie ist die beste unter den Pomeranzenbirnen. Schale und Form gleicht ziemlich einer Pomeranze. Ihre Größe ist mittelmäßig, kleiner als die rothe, oben rund und gegen den Stiel etwas abnehmend; die Blume ist klein, und steht in einer ziemlichen Vertiefung mit Falten umgeben. Der dicke Stiel ist eingesenkt, und steht in Buckeln. Die Schale ist grün, bekommt wenig Rothes und hat überall viele rauhe Vertiefungen, wie eine Pomeranze. Wenn die Frucht zeitig ist, so wird ihre grüne Farbe mit einer bräunlichten vermengt, und bekommt schwarze Flecken. Das Fleisch ist brüchig, mürbe, und wird mehligt, wenn die Birn nicht grün abgenommen ist. Der Saft hat einen sehr erhabenen Muskatellergeschmack, reift im August; hält sich aber nicht länger als 14 Tage. Der Baum taugt nicht unter das Messer.

151) Die bunte Pomeranzbirn. Orange tulipée. Orange verte. Poire aux Mouches.

Diese ist etwas größer, oval, rothbraun auf der Sonnenseite, auf der andern grün; dazwischen bemerkt man rothe Streifen. Sie ist über und über grau getüpfelt. Das Fleisch ist fein halbbrüchig, mit vielem angenehmem süßem Safte und Geschmacke. Um das Kernhaus herum ist sie etwas steinigt. Sie reift Anfang Septembers.

152) Die Margarethenbirn. Frühbirn. Poire hâtive. — (Hier heißt sie die Kirschenbirn, weil sie mit denselben beynahe zugleich zeitigt.)

Eine kleine birnförmige Frucht, etwas größer, als die Petit Muscat, ist anfangs weißlichgelb, bey der Zeitigung schön gelb, hat brüchiges Fleisch, vielen Saft, der etwas weniges Strenges hat, reift Anfang Julius, dauert aber nur wenige Tage. Ihr Hauptvorzug ist die frühe Reife, und ihre große Fruchtbarkeit. Sie geben besonders einen guten Essig; man muß sie aber nothwen-

dig vor dem Keltern morsch werden lassen, sonst wird er bisweilen schwarz.

153) Die kleine Muskatellerbirn. Sieben auf ein Maulvoll. Petit Muscat Sept-en-gueule. *) Hier die kleine Zuckerbirn.

Ohnstreitig die allerkleinste Birn, da die größten nur einer Herzkirsche gleichen. Auf der einen Seite ist sie schön roth, auf der andern grünlichgelb, voll zuckersüßen Safts, und von einem so starken Bisamparfüm, daß er Vielen zu heftig ist. Sie reift im Julius und hält sich besser, als die vorhergehende. Der Baum wird einer der größten.

154) Die kleine Gewürzbirn. Petit Muscat aromatique. (Aus England.)

Eine gar schöne und herrliche Frucht, mit einer sehr kleinen eingesenkten Blume und langem, sehr dünnem, auf einer Spitze stehenden Stiele. Die Schale ist von gelbgrauer Farbe, an der Sonnenseite mit sehr schönem Orangeroth überzogen, das sich beym Zeitigen noch mehr erhebt, indem das Uebrige gelb wird. Sie ist mit weißen und mit Rost-Punkten überzogen, welche letztere sie etwas unglatt im Anfühlen machen. Das Fleisch ist brüchig und etwas körnig, hat zwar nicht überflüssigen, aber vortrefflichen gewürzhaften und zuckersüßen Saft. Die Früchte wachsen einzeln, und reifen im Julius und Anfang Augusts, halten sich aber nicht über 8 Tage.

Der Baum macht zierliches feines Holz und ist sehr tragbar.

155) Die Goldbirne. Aurate. **)

Eine kleine, perlförmige Birn, welche die Gestalt, Farbe und den Geschmack der Petit Muscat hat; nur

---

*) In Holland hat man eine andere und bessere Petit Muscat unter diesem Namen; nicht die Sept-en-Gueule.

**) Am Rhein heißen sie auch Goldsterzen, Goldstiele. In gutem Boden werden sie auch oft groß. In schlechter Erde bekommen sie Steine.

ist sie fast noch einmal so groß. Auf der Sonnenseite ist sie hellroth, auf der andern weißgelb, von halbschmelzendem Fleische, und bisamhaftem Safte, der jedoch nicht so stark ist, als bey der Petit Muscat. Sie reift zugleich mit derselben im Julius. — Sie könnte die doppelte Muskatellerbirn heißen.

156) Die kleine Blanquet. Die perlenförmige Birn. Petit Blanquet. Poire à la Perle.

Eine kleine Birn mit einer hellen, glatten, gelblichten Haut, weißem Fleisch, halbbrüchig und ziemlich fein, von angenehmem und etwas muskirtem Safte. Sie reift Anfang Augusts, und dauert 2 bis 3 Wochen.

§. 17.

Beschreibung der vornehmsten Sorten.

IV. Von der Familie der Russeletten.

Man hat einigen guten Birnsorten, welche meistentheils eine braunröthliche Farbe und ein besonderes Parfüm haben, diesen Namen beygelegt, deren Familie aber nicht groß ist. Man findet keine standhafte charakteristische Kennzeichen in den Pomologien, sondern aus der Vergleichung derselben mit andern Birnsorten ersieht man, daß sie sämmtlich eine eigentliche Birngestalt haben, weil diese Früchte in der Dicke von der Blume an gegen den Stiel regulär spitzig zulaufen. Da aber weder diese äußere Form noch auch ihre Farbe, hinlängliche Unterscheidungszeichen giebt, indem auch gar viele andere Birnen dieselben haben, so ist ein Hauptcharakter derselben ein gewisses Parfüm, und ein eigenthümlicher, nicht zu beschreibender Wohlgeschmack mit einem Wohlgeruche verbunden. Indessen sind die Russeletten meistens von keiner sonderlichen Größe; sie haben sämmtlich eine birnförmige Gestalt, sind gewöhnlich braunroth auf der Sonnenseite, haben meistens ein halbbrüchiges zartes Fleisch, und ihr besonderes gutes Parfüm. — Wir heben davon folgende aus:

157) Die Russelet. Die kleine Russelet. Rousselet. Petit Rousselet. Rousselet musqué.

Perdreau musqué. In der Wetterau heißt sie die Zimmetbirn, die Sommerzimmetbirn.

Sie ist nicht groß, oben etwas dick und gegen den nicht gar langen Stiel spitzig zulaufend. Die Haut ist gelblichgrün, auf der Sonnenseite bis an den Stiel sehr schön roth, mit gelben Punkten besäet. Das Fleisch ist sehr weiß, zart, und halbbrüchig; zwar nicht überflüßig saftig, aber auch nicht trocken oder mehligt. Es hat ein sehr starkes muskatellerartiges Parfüm und einen vortrefflichen Geschmack. Die Birn reift Ende Septembers und Anfang Octobers. Sie hält sich nicht lange, und schmeckt am delikatesten gelb vom Baume.

158) Die gelbe Sommer-Russelet. Rousselet musque d'été.

Eine kleine, sehr gute Birn, deren Reifepunkt wohl beobachtet werden muß, weil sie schnell dem Teigigwerden unterworfen ist. Ihre Form ist bauchigt, nach dem Stiele stumpf abgespitzt. Der Bauch sitzt in der Mitte; von da rundet sie sich nach der Blume hin sanft ab, nach dem Stiele hingegen endigt sie sich in eine stumpfe Kegelspitze, 1¾ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Die Blume sitzt oben auf der stumpfen Spitze in einer kaum merklichen Einsenkung, die aber mit vielen kleinen Fältchen besetzt ist. Die glatte Schale ist gelblichgrün, mit der Zeitigung wird sie schön Zitronengelb. Die Sonnenseite ist bis zur Hälfte hellroth gestreift, dazwischen sieht man viele starke rothe Punkte, die im Gelben sehr fein und grün sind. Das Fleisch ist weiß, fein körnigt, markigt, schmelzend, saftvoll und von einem feinen süßen Muskatellergeschmack. — Der Baum wächst stark und lebhaft auf Wildling; auf der Quitte sehr gemäßigt. Er ist ausnehmend fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang und stark, mit vieler Wolle bekleidet, braunroth glänzend auf der Sonnenseite, gegenüber etwas dunkelgrün und mit ziemlich vielen sehr feinen Punkten besetzt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, meistens elliptisch oder spitzig eyförmig, sehr seicht, aber spitz gezahnt. Die Augen sind klein, und hellbraun von Farbe;

sie liegen fest an, und stehen auf kleinen flachen Augenträgern. Die Frucht zeitigt in der Mitte oft erst gegen Ende des Septembers.

Es giebt auch eine grüne Sommer-Russelet und eine sogenannte langstieligte Sommer-Russelet.

159) Die Russelet von Rheims. Rousselet de Rheims. (Heißt auch vielfältig: Zuckerbirn.)

Eine sehr köstliche Sommerfrucht, etwas klein, birnförmig, nach der Blume hin kurz abgerundet, nach dem Stiele hin kegelförmig zulaufend, ohne Einbiegung. Sie endet sich mit einer abgestumpften Spitze. Die Blume steht der Frucht ganz gleich. Der Stiel ist stark und fast immer etwas eingebogen. Die Schale ist bey der Zeitigung hellgelb, auf der Sonnenseite braunroth, sie verliert sich da in Hellroth. Sie ist ganz mit feinen grauen Punkten besetzt. Das Fleisch ist fast schmelzend, der Saft zuckersüß, und hat einen überaus gewürzhaften Geschmack, sowie ein besonderes Parfüm. Sie reift im September, hält sich aber gar nicht, wenn man sie nicht bey Zeiten abnimmt. Sie trägt gern, aber nicht früh. An Hochstämmen ist die Frucht viel delikater, als an Spalieren. Zur Wirthschaft ist sie so nützlich, als zum frischen Genuß vorzüglich. Deswegen erziehen sie die Landleute in Frankreich an den Häusern eben so häufig, als die unsrigen die Apothekerbirn.

160) Die Winter-Russelet. Rousselet d'hyver.

Diese gleicht der von Rheims, nur daß sie kleiner ist. Auf der Sonnenseite hat sie dieselbe Farbe; nur ist sie etwas dunkler. Auf der andern Seite ist die Haut grünlich und wird endlich gelb. Ihr Fleisch ist halbbrüchig, der Saft ziemlich häufig und von etwas erhabenem Geschmack. Sie reift im Februar und März.

Man hat auch noch eine besondere große Winter-Russelet.

161) Die Geishirtle.

Diese Sommerbirn hat die Gestalt und das Parfüm der Russelet. Sie ist im Anfange des vorigen Jahrhunderts zuerst von einem Geishirten in der Gegend von Stuttgard erzogen worden und führt von demselben noch ihren Namen. Sie hat die Größe und Gestalt der Winterrusselet. Ihre Blume ist klein und steht erhaben, die Schale grün und auf der Sonnenseite braunroth; auf derselben ist sie auch nur mit weißlichten Punkten besäet. Manche sind auf dieser Seite oben grau und haben da rauhe Flecken. Der Stiel steht gerade und ist nicht kurz. Das Fleisch ist mildbrüchig, hat ein sehr angenehmes Russelet Parfüm und einen süßen Saft. Sie reift Mitte Augusts, und hält sich etliche Wochen.

162) Die rothe Confesselsbirn.

Eine von Farbe zwar unansehnliche, aber delikate Herbstbirn, stark mittelmäßig groß, fast perlförmig, doch gegen die Blume etwas spitz zulaufend, mit einer eingesenkten von Beulen umgebenen starken Blume, einem 1 Zoll langem aufsitzenden Stiele, einer graugrünen dicken Schale, und an der Sonnenseite schmutzig roth. Das Fleisch ist gelblich, halbschmelzend, am Kernhause etwas sandig, voll von zuckersüßem Saft und trefflichem Parfüm. Sie reift Ende Octobers und dauert 6 Wochen. Man muß sie aber am Baume nicht zu reif werden lassen. Sie ist eine fruchtbare Birnsorte und auch zum wirthschaftlichen Gebrauch trefflich.

163) Die frühe Russelet. Die Birn ohne Haut. Die Kirschblüthe. Rousselet hâtif. Poire sans peau. Fleur de Cuigne. *)

Eine mittelmäßig große, niedliche, gute Birn, mit starkem Auge in einer von Beulen umgebenen Aushöhlung, einem geraden eingesenkten Stiele; feinen, zarten, bleichgrün und grau gefleckten, auf der Sonnenseite gelben mit Bleichroth gefleckten Haut; schmelzendem Fleisch; und

*) In der Normandie heißt sie la Cuillette. Dies scheint aber ein französischer Provinzialismus zu seyn.

sehr gutem parfümirten Safte. Sie wird reif Anfang Augusts und passirt sehr bald.

164) Die Fürstenbirn. Die Robine. Poire de Prince. Robine. Robine d'été.

Diese recht gute Sommerbirn gleicht fast einer Bergamotte, ausser daß sie nicht so platt und dick ist, sondern gegen die Blume und den Stiel hin etwas abnimmt. Die Blume ist bey einigen eingesenkt, bey andern nicht; den kurzen Stiel aber haben fast alle. Die Schale ist weißgrün, etwas grau an der einen, und schön roth auf der Sonnenseite; beym Zeitigen wird sie gelb. Auch hat sie bisweilen Rost- und Baumflecken und viele Punkte. Das Fleisch ist schmalzig und milde, der Saft zuckersüß und müskirt. Sie bekommt in nassen Jahren und in feuchtem Boden etwas Stein. Sie muß zeitig abgebrochen werden, sonst wird sie mehligt. Sie reift im August, und hält sich etwa 14 Tage.

165) Die Frauenbirn. Wadelbirn. Cuisse Madame.

Eine sehr schöne, und köstliche Birn, von 3½ Zoll Länge und 3 Zoll Dicke. Ueber der Mitte ist sie am dicksten; sie fällt dann etwas ab und wölbt sich rund zu; doch um die Blume herum wird sie etwas platt. Diese sitzt in einer flachen Einsenkung, die bisweilen höckerig ist. Gegen den Stiel, der 2 Zoll lang und an der Frucht gewurzelt ist, läuft die Birn ausgehöhlt stumpfspitzig zu. Die Schale ist hellgelb; die besonnten Früchte haben aber Carmosinstreifen, die sanft in einander fließen und gegen den Stiel zulaufen. Die Schale ist dünn, das Fleisch brüchig, aber milde, voll Saft und von einem zuckersüßen sehr angenehmen Geschmack. Sie reift Ende Augusts und Anfang Septembers.

166) Die Robertsmuskateller. Königinbirn. Ambrabirn. Muscat Robert. Poire à la Reine. Poire d'Ambre.

Sie ist mehr klein, als mittelmäßig groß, rundlich, mit einer stumpfen Spitze. Die Blume ist wenig einge-

senkt, der Stiel lang, und gebogen; die Schale auf der Sonnenseite schön roth, auf der andern Seite gelb; das Fleisch zart, von zuckersüßem Saft und stark muskirt. Sie reift im Julius und August, hält sich aber nicht über 8 Tage. — Der Baum trägt stark.

167) Die Russeline, oder die Muskatellerbirn mit langem Stiel ist eine treffliche Herbst-Tafelbirn.

168) Die Pabstbirn. Gehört unter die wohlgestaltetsten und saftigsten Birnen.

169) Die Sommer-Honigbirn. Eine süße muskatellerartige Birn.

§. 18.

Beschreibung der vornehmsten Sorten.

V. Von der Familie der Bergamotten.

Ueber den Ursprung des Namens Bergamott sind die Pomologen nicht einig. Einige leiten ihn von Bergamo in Italien her; andere von den türkischen Wörtern Beg, der Fürst, und Armoud, eine Birn. Nach letzterer Ableitung hieße sie also so viel als eine fürstliche Birn. Wahre und standhafte charakteristische Kennzeichen von der Bergamotte hat noch Niemand aufgestellt; man muß sich bloß an ihre äußere Gestalt halten, die apfelförmig oder rund ist. Dies ist aber kein wesentliches Kennzeichen. So ist es denn gekommen, daß jetzt Birnen von langer und von kräuselförmiger Gestalt unter sie geworfen sind. — Bis zur künftigen Reinigung der Pomologie theilen wir deswegen die Bergamotten ein:

A. in vollkommene, von runder oder apfelförmiger Gestalt, und

B. in abweichende, die am Stiele spizzig zulaufen.

§. 19.

A. Vollkommene Bergamotten von runder oder apfelförmiger Gestalt.

170) Die Sommerbergamotte. Bergamotte d'été. Berg. hâtive.

Man hat verschiedene derselben. Die beste ist diejenige, welche 2 Zoll hoch und 2⅓ Zoll dick ist, deren Blume ziemlich klein ist. Nur bey einigen ist sie eingesenkt. Der Stiel ist dies etwas mehr. Die Schale ist grün, und wo sie luftig hängt, mit rauhem Hellbraun überzogen. Ihr Fleisch ist mehr beurré, als brüchig, der Saft edel und gezuckert. Sie trägt gern, auch in widrigen Jahren, taugt auf Quitten und Wildling, zu Hochstamm und Zwerg, und ist eine von den besten Sommerbirnen. Sie reift Anfang Augusts.

Der Baum macht schönes hellbraunes Holz mit weißen Punkten. Das Blatt ist ganz wenig oder fast gar nicht gezahnt, oben grasgrün und unten weißgrün.

171) Die Herbstbergamotte. Bergam. d'Automne.

Eine von den ältesten Birnen; und wenn man von Bergamotten ohne Zusatz spricht, so wird gewöhnlich nur die Herbstbergamotte verstanden. Sie ist ansehnlich groß, beyde Enden sind platt gedrückt, der Stiel ist kurz und dick, die Haut glatt, gelb, auf der Sonnenseite braunroth, grau punktirt; das Fleisch schmelzend, der Saft süß und parfumirt. Sie reift im October und November.

172) Die vergüldete Herbstbergamotte. Bergamotte dorée d'Automne.

Hat die gewöhnliche Größe; die Blume und der Stiel sind eingesenkt, die Schale rauh, braungelblich und grau; zuweilen bekommt sie auch schwarze Flecken. Bey der Zeitigung scheint das Goldgelbe hindurch zwischen der rauhen Schale hervor. Ihr Fleisch ist milde, brüchig und ziemlich muskirt, und der nicht häufige Saft ist zuckersüß. Sie reift Ende Septembers, und ist nicht haltbar. Zur rechten Zeit genossen ist sie sehr gut; wenn sie aber passirt ist, so wird sie bald mehligt.

Der Baum macht schönes Holz; die Sommertriebe sind wolligt, nicht früh tragbar; in der Folge wird es aber doppelt eingebracht.

173) Die Herbstbergamotte des Quintinye.

Eine vorzügliche ansehnlich große Bergamotte. Ihre

Form ist etwas veränderlich; denn sie ist bald ziemlich platt gedrückt, bald wieder ziemlich stumpfspitzig nach dem Stiele hin. Ihre größte Breite hat sie stark oben nach der Blume hin, um welche sich die Frucht schnell und platt abrundet; nach dem Stiele hin nimmt sie aber ohne alle Einbiegung mit einer flach erhabenen Zirkellinie etwas ab, und endigt sich entweder stark abgestumpft, oder mit einer merklichen Spitze. Die gewöhnliche Breite ist stark $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll, die Höhe $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll, wenn sich die Frucht mit einer Spitze endigt. Die kleine Blume ist offen und steht bald in einer weiten, bald in einer kleinen, engen, seichten Einsenkung, die meistentheils durch einige kleine Erhabenheiten in ihrer Rundung etwas ungleich ist. Der starke, etwas fleischigte Stiel, ist nicht ganz 1 Zoll lang, und steht, wenn die Früchte platt sind, in einer kleinen schönen Höhle; bey etwas spitzigen Früchten aber gerade oben auf; er ist mit einigen Falten umgeben. Die Schale ist mit der Zeitigung hellgelblich, und hat nur dann etwas von Roth, wenn sie auf Quitten veredelt ist. Die Punkte sind häufig, fein, theils grau, theils etwas grün; hin und wieder sieht man auch feine Rostfiguren. Das Fleisch ist weiß ins Gelbliche spielend, fein butterhaft, schmelzend, saftvoll, und von einem erhabenen zuckerartigen Geschmack, der etwas Erfrischendes hat. Die Frucht zeitigt in der Mitte Octobers, oder Anfang Novembers und hält sich in kühlen Obstgewölben oft drey Monate lang, weil die Früchte nicht auf einmal zeitigen.

174) Die Englische Bergamotte. Bergamotte d'Angleterre.

Eine große, dicke, beulligte Birn, von Gestalt der holländischen Bergamotte, mit einer kleinen, sehr tiefsitzenden Blume und eingesenktem in Beulen stehenden, kurzem starkem Stiele, mit grüner, dichter Schale, die voll großer rauher grauer Punkte ist, besonders um die Blume herum. Das Fleisch ist unter der Schale grünlich, sehr schmelzend und trefflich wie bey einer Butterbirn. Sie reift im September.

175) Die unvergleichliche Bergamotte. Bergamotte non pareil.

Groß und ansehnlich; Blume und Stiel eingesenkt; Schale grün; das Fleisch schmelzend; der Saft häufig d erhaben; der Geschmack unvergleichlich. Sie reift im tober, und hält sich bis in November, oft bis Ende cembers. Wenn das Grüne ins Weißliche fällt, und Frucht feucht anzufühlen ist, so ist ihre Eßbarkeit da. ie hat nur den Fehler, wie fast alle Bergamotten, daß Krebs ihr leicht zusetzt, der vorzüglich durch strengen ost bey ihrem weichen und porösen Holze verursacht wird.

176) Die Oster- oder Winterbergamotte. Bergamotte de Pâques, ou d'hyver,

Eine überaus kostbare Frucht, sehr groß, rund, ein nig dünner gegen den Stiel. In gemeinen Jahren mmt sie auf 12 Loth, in guten bis 16. Die Schale grün, voll grauer kleiner Punkte und wird bey der Reife was gelb. Die Sonnenseite ist ganz schwach braunroth; s Fleisch sehr weiß, halb schmelzend, ohne Steine. e hat häufigen zuckersüßen durch eine kleine Säure erbenen Saft, und reift im Januar bis März. Sie muß so lange als möglich am Baume bleiben; 2. an keinen mpfigen Ort und nicht auf Stroh gelegt werden, weil leicht fremden Geruch annimmt.

177) Die Crasanne. Bergamotte Crasanne. *)

Auch eine große und köstliche Herbstfrucht. Der uch sitzt stark über der Mitte nach der Blume hin; um selbe rundet sie sich platt ab. Nach dem Stiele hin ft sie sehr dünn zu, und endigt sich in eine breite abgempfte Spitze. Ihre Rundung ist dabey sehr ungleich; nz rund ist sie nie, gewöhnlich etwas breit und länglicht schoben. Diese schöne vollkommene Frucht ist 3 bis 3¼ ll breit, und auf der höchsten Seite auch eben so hoch. anche Früchte sind etwas mehr niedrig als breit. Die ine Blume steht meistens in einer seichten Einsenkung und

*) Quintinye will sie gar nicht unter die Bergamotten aufgenommen wissen, sondern nennt sie Beurré plat.

hat einige flache beulenartige Erhabenheiten. Der Stiel ist 2 bis $2\frac{1}{2}$ Zoll lang, zu Anfange etwas fleischig; er sitzt meistens oben auf der stumpfen Fläche, die stets etwas uneben ist. Die Schale ist mit der Zeitigung unansehnlich gelblich, dabey ist aber die ganze Frucht mit vielen grauen Punkten und feinen Rostanflügen von röthlich grauer Farbe besetzt; zuweilen schillert der Rost auf der Sonnenseite etwas röthlicht. Das Fleisch ist weiß, butterhaft, schmelzend, sehr voll Saft und von einem ungemein angenehmen durch die feinste Muskatellersäure erquickenden Geschmack. Die Frucht zeitigt im October, oft erst im November, welkt endlich nur etwas, und wird nie teigig. Sie dauert oft bis im December.

178) Die holländische Bergamotte. Bergamotte de Hollande. Amoselle.

Sehr groß, oft höckerig gewachsen; die Blume und der lange dicke Stiel sind eingesenkt. Die Schale ist bey der Lagerreife schön gelb, und nimmt dann eine sanfte schöne Röthe an. Das Fleisch ist halbbrüchig, hat selten Steine, vielen angenehmen, erhabenen Saft. Diese vortreffliche Birn hält sich bis in den Junius.

179) Die Cadetbergamotte. Die Sizilische Bergamotte. Bergamotte Cadette. Bergamotte Sicilienne, ou Berg. musquée de Sicile.

Sie ist mittelmäßig groß, $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und eben so breit. Die Blume steht flach und der Stiel in einer kleinen Aushöhlung. Die Schale ist auf der Sonnenseite etwas schwach roth, auf der andern gelb und glatt; das Fleisch ist brüchig und etwas derber als bey den meisten Bergamotten, doch gut, und der Saft süßsäuerlich. Sie reift vom October bis in December. — Vom zweyten Range.

180) Die Bergamotte von Nizza.

181) Die rothe Bergamotte. Eine vortreffliche butterhafte Birn für die Tafel und Oekonomie.

182) Die Straßburger Sommerbergamotte.
ne saftige, sehr erquickende Birn.

§. 20.

3. Abweichende Bergamotten, die am Stiele spitzig zulaufen.

183) Der Wildling von Montigny. Besi de Montigny *)

Diese Birn ist von mittelmäßiger Größe und wäre nz rund, wenn sie nicht eine kurze stumpfe Spitze am tiele hätte. Die Vertiefung, worin der gegen das Ende kere Stiel steht, ist stärker, als die an der Blume. Die chale ist glatt, hellgrün, und wird bey der Reife schön lb. Das Fleisch ist weiß, sehr schmelzend, ohne Sand, d hat ein angenehmes Muskatellerparfüm. Sie reift ifang Octobers.

184) Die Bergamotte von Soulers. Bergamotte de Soulers. Bonne de Soulers.

Sie ist mittelmäßig groß, fast birnförmig, oben rund, Stiele mit abgestumpfter Spitze; die Schale ist glatt, inzend, gelblich grün, voll von dunkelgrünen Punkten. y der Reife ist sie grünlich gelb; das Fleisch ist etwas rnig, doch zart, fast butterhaft, mit sehr gezuckertem fte und angenehmen Geschmack. Sie ist reif im Denber, aber auch schon im November zu essen. Sie muß ge am Baum hängen, und fällt auch nicht leicht ab, nn auch der Baum die Blätter verliert. Außer ihrem ifepunkte ist sie wie eine Rübe unschmackhaft.

185) Die gestreifte Bergamotte. Die Schweizerbergamotte. Bergamotte rayée. Bergamotte Suisse (ronde.)

Eine große, schöne, vortreffliche Herbst- und Winterrgamotte. Sie ist übrigens rund, hat aber am Stiele e kurze Spitze. Die Haut ist glatt, mit grünen und gel- n bandartigen Streifen geziert, die mit der Zeitigung

*) Diese Bergamotte ist zuerst in den Hölzern bey Montigny bey Montereau gefunden worden.

vollkommen werden, und auf der Sonnenseite ins Goldgelbe spielen. Dabey ist die Schale noch mit vielen schön vertheilten feinen grauen Punkten besetzt. Das Fleisch ist weiß, sehr saftvoll, butterhaft schmelzend und von einem erhabenen zuckerartigen Geschmack. Sie zeitigt im November und hält sich sehr gut bis ins Frühjahr. Sie ist vom allerersten Range. — Der Baum macht ein schönes Gewächs, und unter allen Birnbäumen wächst keiner so schön, so gerade und stammhaft auf, als dieser; es ist eine Lust, ihn zu ziehen.

§. 21.

Beschreibung einer Sorte.

VI. von blos wirthschaftlichen Birnen.

186) Die Champagner Weinbirn.

So nenne ich diese Birn, welche ich in hiesiger Gegend ohne Namen gefunden und kennen gelernt habe. Sie ist von der Größe und Gestalt einer mittelmäßigen Bergamotte, gewöhnlich ganz rund, grün, mit grauen Punkten ganz besäet, bey der völligen Reife gelblich. Die Blume sitzt in einer ganz geringen Vertiefung. Der Stiel ist meistens ganz kurz; bisweilen haben sie auch einen längern Stiel. Auf dem Baume sieht man sie für eine sehr gute eßbare Birn an; sie ist aber so strenge und rauh, daß sie kein Vieh genießen mag. Allein sie liefert einen zur Verwunderung trefflichen Wein (wenn man $\frac{1}{3}$ oder $\frac{1}{4}$ Aepfelwein darunter keltert,) der mit dem Champagnerwein viele Aehnlichkeit hat. Er wird wie dieser weiß, moussirt und springt oft zur Bouteille heraus, wenn der Pfropf schnell ausgezogen wird; ist zuckersüß, pikirt auf der Zunge und steigt in die Nase, wie der beste Champagnerwein. Wenn man diesen Cyder auf Bouteillen legt, so dürfen dieselben nicht voll gemacht, auch nicht umgelegt werden, sonst zerspringen sie alle; selbst bey aller Vorsicht zerspringen viele, wenn es im Sommer heiß wird, wegen der starken Menge fixer Luft, die der Wein in sich hält. Ueber Jahr und Tag bleibt er zuckersüß, ja ich habe ihn oft über 2 Jahre lang süß erhalten. — Der Baum wird groß und dauerhaft.

187) Die Cyderbirn, nach dem hiesigen Provinzialnamen: die Gräulingbirn.

Nicht minder eine ganz vortreffliche wilde Birn zu Wein. Ihr Ansehen ist schön; sie ist mittelmäßig groß, perlförmig, goldgelb, ganz mit unzählichen grauen Pünktchen besäet, mit einem langen Stiele und nicht tiefsitzender Blume. Zu genießen ist sie aber nicht; sie ist rauh, streng, und zieht die Kehle zusammen. Sie hält sich ohne morsch zu werden bis Weihnachten und giebt einen ganz vortrefflichen, und nach der vorhergehenden Champagnerbirn, den besten Wein, der nicht matt süß ist, sondern eine geistige Süßigkeit hat, und die gute Eigenschaft, daß, wenn der Wein vergohren hat, er wieder seine vorige Süßigkeit erhält und bis zum letzten Tropfen süß bleibt. — Der Baum hat die nöthige gute Eigenschaft, daß er ausserordentlich fruchtbar ist, sehr groß wird, und als wilder Birnbaum der ungünstigen Witterung widersteht. Er ist als Cyderbaum sehr zu empfehlen.

188) Die Catillac.

Eine sehr große, meistens sehr beuligte, langdaurende, französische Wirthschaftsbirn. Oben ist sie sehr dick und breitgedrückt, gegen den Stiel ablaufend und macht eine abgerundete Spitze; die Blume ist klein, in einer tiefen engen Aushöhlung, die bisweilen faltig ist; der Stiel ist dick, oben fleischig, mittelmäßig lang, und eingesenkt. Die Haut ist grau, und zeitig bleichgelb, auf der Sonnenseite braunroth, und überall röthlich punktirt. Ihr Fleisch ist weiß, und rauh; kocht sich aber überaus gut und schön roth, giebt auch treffliches Mus und ist brauchbar vom November bis in den May.

189) Die rothe Kappesbirn, (nach dem hiesigen Provinzialnamen.)

Diese für die Wirthschaft überaus brauchbare Winterbirn ist nach den Berichten der Pomologen unter andern in England als die beste Kochbirn bekannt und daselbst sehr häufig, obgleich sie aller Wahrscheinlichkeit nach ein deutscher Zögling ist. Sie ist meistens ziemlich ansehnlich, an der Blume dick und am Stiele spitzig. Sie ist ganz

braunroth, gewöhnlich aber auf der einen Seite grün. Diese Seite wird auf dem Lager ganz gelb. Die Schale ist rauh, und der viele Saft meistens auch streng. In den meisten Jahren werden sie nicht gut zum rohen Genuß; nur einige werden bisweilen recht gut, zumal, wenn man sie, wie oben bey der Winter-Bon Chrétien gemeldet ist, auf dem Lager unter Aepfel schüttet und mit Aepfeln bedeckt; alsdann werden sie milde und recht delikat, von halbschmelzendem Fleische und vortrefflichem weinsäuerlichem Safte. Hauptsächlich sind sie sehr nützliche wirthschaftliche Birnen; sie kochen sich gut und schön roth, geben gute Schnitzen, einen guten Birnwein, und zu Mus oder Latwerge sind sie die allerbesten. Sie reifen im December und halten sich bis ins Frühjahr.

Der Baum wird sehr groß, dauerhaft und überaus fruchtbar. Wenn andere Birnen misrathen, so trägt er seine Früchte.

190) Die weiße Kappesbirn.

Sie hat die Gestalt der Bergamotten, ist ganz grün, und vorzüglich gut zu Birnwein, der aus ihrem Safte einer von den besten wird.

191) Die Kupferzeller Mostbirn.

Pf. Mayer hat in seinen ökonomischen Schriften dieser wirthschaftlichen Birn überaus viel Lob beygelegt. Sie wächst aber unartig und ist beschwerlich zu erziehen. Man muß sie zur Krone pfropfen, oder erwachsene Bäume damit umpfropfen.

192) Die Pfundbirn.

Sie hat ihren Namen von ihrer ausserordentlichen Größe. Ihre Gestalt ist länglicht, gegen die Blume sehr dick, und am kurzen und dicken Stiele stumpf. Ihre Schale ist graugrün, rauh und an der Sonnenseite oft schmutzig roth. Ihr Fleisch ist brüchig, trocken. Sie taugt gut zum Trocknen; frisch kocht sie sich Krebsroth. Sie dient auch gut zu Wein. — Der Baum wird sehr groß, kommt aber etwas spät zum Tragen.

193) Die kleine Pfundbirn.

Sie wiegt gleichwohl völlig 1 Pfund. Die Schale ist anfangs grasgrün und wird schön gelb beym Zeitigen, hat einige braune Rostflecken, ist grün punktirt, hat hin und wieder Höcker wie einige Zitronen, und zwey starke vom Stiel herunterlaufende Einschnitte. Das Fleisch ist schmalzhaft mit ziemlichem gutem Safte. Sie dient auch zum frischen Genuß und reift im October.

194) Die Zapfenbirn.

Ihr Name zeigt ihre Gestalt an. Beym Zeitigen wird sie goldgelb, und ist dann fein punktirt. Ihr Fleisch ist kräftig und trocken, und hat einen sehr bisamhaftigen Geschmack. Zu Schnitzen oder Hutzeln getrocknet, ist sie trefflich, auch zum Frischkochen, indem sie sich sehr roth macht. Sie hält sich lange in den Winter hinein. — Der Baum wird groß und ist sehr fruchtbar.

195) Die Weißbartsbirn.

Ist recht zu Wein geschaffen; keine Birn und kein Apfel giebt so vielen Saft von sich. Man kann ½ mehr Most auf sie rechnen, als von andern der saftigsten Birnen. Sie ist mittelmäßig groß, rund, wird im October auf dem Baume gelb und reif; bald darauf im Baume auch morsch und schwarz. Aber selbst dann ist sie noch zu Wein zu gebrauchen; nur steigt sie zur Kelter heraus und muß mit andern harten Birnen gepreßt und letztere müssen oben auf gelegt werden. — Der Baum wird groß und so ausserordentlich fruchtbar, daß er ein Stück Wein (Rheinisch zu 8 Ohm gerechnet) geben kann.

196) Die Venusbrust. Têton de Venus.

Eine große sehr schöne gelbe und rothe wirthschaftliche Birn, die beym Stiele eine stumpfe Spitze hat, welche einer Brustwarze ähnlich ist.

197) Die Kräuterbirn. Franc-Real. Finor d'hyver.

Eine große wohlgestaltete Birn.

198) Die grüne Confesselsbirn.

Eine sehr lange dauernde wirthschaftliche Birn, die grasgrün ist, und nur im Liegen etwas gelber wird.

199) Die Faßbirn, Tonnenbirn.

Eine lange sonderbar gestaltete Winter-Kochbirn; gelb und roth von Farbe.

200) Der große Mogul. Le Grand Monarque.

Eine größtentheils grüne, etwas roth verwaschene Birn.

201) Die Winterflaschenbirn, Kürbisbirn.

Eine nützliche wirthschaftliche Birn mit grüner rauher Schale.

202) Die Schöne und Gute.

Eine große, dicke, schöne Herbstbirn.

203) Der Findling. Trouvé de Montagne.

Eine große, schöne, süße wirthschaftliche Birn mit feiner Schale.

204) Die Franziskanerbirn.

Eine große lange Herbstbirn mit glatter gelber Schale.

§. 22.

Einige Sorten, welche hier angepflanzt sind, und zum Theil noch nicht Früchte getragen haben.

205) Arundel. Arundel. Aus England.

206) Winter-Zimmetbirn. Winter-Caneel-Peer.

207) Belle et Bonne, eine Herbstbirn.

208) Die Erzherzogsbirn. Archiduc d'été.

Eine ansehnlich große, sehr schöne wirthschaftliche Sommerbirn, die aber auch zum frischen Genuß von angenehmem Geschmack ist. Sie ist bey der Blume sehr dick, geht nach dem Stiele hin verloren und stumpfspitzig zu, ist schön hellgelb und hat auf der Sonnenseite einen braunröthlichen Anflug. Ihr Fleisch ist etwas grobkörnig, brü-

chig, jedoch markig, ziemlich saftreich und angenehm süß. Sie reift schon Mitte August, muß aber vor ihrer Reife, ehe sie gelb wird, abgenommen werden, sonst wird sie schon in ein Paar Tagen morsch oder teigig.

209) Lorenzbirn, St. Laurent, eine Sommerbirn, der Lansac ähnlich.

210) Römische Butterbirn. Beurré Romain.

Weiters angepflanzte edle Birnsorten.

I. Winterbirnen.

A. Mit schmelzendem Fleisch. Butterbirn.

211) Die Sarasin des du Hamel.

212) Die Ambrette mit Dornen. Ambrette avec epines.

213) Die Ambrette ohne Dornen. Ambrette sans epines.

214) Die Calbasbirn. Calbas musqué. Calbas-Peer. P. de Venus.

215) Die Dagobertusbirn. Le Dagobert.

B. Mit zartem Fleische.

216) Die Florentinerbirn. Florentin.

C. Mit brüchigem Fleische.

217) Die gestreifte Winter-Christenbirn. Bon Chrétien d'hyver panaché. Bon Chrétien d'Auche.

218) Die müskirte Winter-Eyerbirn. De musqueerende Eyer-Peer.

219) Englische von Bordeaux. Angelikabirn. Angelique de Bordeaux.

II. Herbstbirnen.

A. Mit butterhaftem Fleische.

220) Die Friesländische. Hallemine bonne.

221) Die schöne Muskatellerbirn von Nancy. Muscat belle de Nancy.

222) Die Katzenbirne. Schwaneneybirn. Poire de Chat. S'wans Egg.

223) Die rothe Butterbirn. Beurré rouge. Isambert.

224) Die Römische Butterbirn. Beurré Romain.

B. Mit halbschmelzendem Fleische.

225) Die unächte verguldete gute Christenbirn. Bon Chrétien d'oré batard.

226) Die Trinkebirn.

C. Mit zartem Fleische.

227) Die teutsche Kümmelbirn.

D. Mit brüchigem Fleische.

228) Die Maltheserbirn. Poire de Malthe. Caillot-rosat.

229) Die Paradiesbirn.

230) Die verguldete gute Christenbirn. Bon Chrétien d'oré.

III. Sommerbirnen.

A. Mit butterhaftem Fleische.

231) Die Sommerambrette. Ambrette d'été.

232) Die Franchipane.

233) Die Durstbirn. Die runde Mouille-bouche, Franc-real d'été.

234) Die Sommer-Königinn. La Reine d'été.

235) Die gelbe frühe Sommer-Muskateller.

B. Mit halbschmelzendem Fleische.

236) Die Bellegardbirn. Paradenbirn. La Bellegarde.

237) Die gute Graue. Die gute graue Sommerbirn. La Grise-bonne. Poire des Forêts.

238) Die beste Baseler Sommerbirn. Die Baseler Sommer-Muskateller.

239) Die kleine Pfalzgräfin. Das Pfalzgräfchen. Die Römische Honigbirn.

C. Mit zartem Fleische.

240) Die große lange Sommer-Muskateller. Muscat à longue Queue d'été.

241) Die kleine lange Sommer-Muskatellerbirn.

242) Die Admiralsbirn. Admiral. Portugal d'été. P. de Prince.

243) Die Corneliusbirn. Schöne Cornelia. Schöne Mädchensbirn. Belle fille. Moye Neeltje.

244) Die Jungfernbirn. P. de Demoiselle.

245) Die graue Speckbirn. Altweiberbirn.

246) Die große Weißbirn. Le Gros-Blanc.

247) Die Persische Birn. Persik-Peer.

D. Mit brüchigem Fleische.

248) Die schwarze oder graue Zuckerbirn. Sucrin noire. Grauwe Suiker-Peer.

249) Die teutsche Augustbirn.

IV. Russeletten.

250) Die Pabstbirn. P. de Pape. Brute-bonne.

251) Die Sommer-Honigbirn. Certeau d'été.

252) Die große Winter-Russelet. Le gros Rousselet d'hyver.

253) Die Russeline. Die Muskatellerbirn mit langem Stiel. La Rousseline. Muscat à la grande Queue.

254) Die rothe Confesselsbirn.

255) Die langstieligte Sommer-Russelet. Rousselet d'été à longue Queue.

256) Die grüne Sommer-Russelet. Le Rousselet musque hatif.

V. Bergamotten.

257) Die rothe Bergamotte. Käßbergamotte. Bergam. rouge.

258) Die Straßburger Sommer-Bergamotte. Bergam. d'été de Strasbourg.

259) Die teutsche National-Bergamotte.

260) Der Birnbaum mit gelb eingefaßtem Blatte.

Wirthschaftliche Birnen.

261) Die Venusbrust. Teton de Venus.

262) Die Kräuterbirn. Franc-real. Finor d'hyver.

263) Die grüne Confesselsbirn.

264) Die Faßbirn. Tonneau.

265) Der große Mogul. Le grand Monarque.

266) Die Winterflaschenbirn. Die Kürbisbirn. Calebasse d'hyver.

267) Die Schöne und Gute. La Belle et Bonne.

268) Der Findling. Trouvé.

269) Die Franziskanerbirn. St. François.

Unklassifizirte Birn, die noch nicht Früchte getragen hat.

270) Die Ludwigsbirn. St. Louis.

Drittes Kapitel.

Vom Quittenbaume, dessen Naturgeschichte, Erziehung, Fortpflanzung und Sorten.

§. 1.

Herkunft, Natur und Beschaffenheit des Quittenbaums.

Die Abkunft des Quittenbaums (Pyrus Cidonia Linn.) zeigt schon der lateinische Name Cydonia, einer ansehnlichen Stadt auf der Insel Creta, wovon er nach Griechenland, und von da nach Rom kam. Ohne Zweifel ist aber sein erstes Vaterland noch weiterhin an der Küste von Asien; denn ausserdem, daß wenig Gewächse auf Inseln entsprungen sind, so erfordern diese Früchte auch viele Hitze, und müssen also wahrscheinlich aus den heißen orientalischen Ländern herrühren. Konnten nicht die Phönizier, die zu Rhodus und Candia gefundenen Quitten nach Creta gebracht haben?

Linné hat den Quittenbaum an die Pflanzengattung Pyrus oder Birnbaum geordnet, welche nach seinem Pflanzensystem in die vierte Ordnung der zwölften Pflanzenklasse gehört, die er Icosandria Pentagynia nennt. Sie begreift diejenigen Pflanzen in sich, welche 20 und mehr dem Kelche der Blumen einverleibte Staubfäden und 5 Staubwege haben. Botanisch wird der Quittenbaum so beschrieben: Pyrus Cydonia foliis integerrimis, floribus solitariis, d. i. Pyrus mit glatträndigen Blättern und einzelnen Blumen, welche fünfblätterigt und weißlicht sind, und auf welche große, entweder pyramidenförmige oder runde goldgelbe Früchte folgen, die ein hartes saures Fleisch haben, und ein Kernhaus, welches zwar, wie bey Aepfeln und Birnen aus 5 Zellen besteht, in deren jeder aber 8 bis 14 dünne schleimige Kerne befindlich sind. Die Früchte selbst kommen im Herbst zur Reife,

nicht zu früh pfropfen, weil die Quitten gar empfindlich sind. Zu mehrerer Vorsorge kann man auch sehr tief pfropfen und die Erde über der Pfropfstelle anhäufeln; das Okuliren aber ist nebst dem Winterkopuliren das Sicherste und Beste.

Ferner lassen sich die Quitten auch durch abgeschnittene Sommerschossen fortpflanzen. Man schneidet im Frühjahr solche Zweige eine halbe Elle lang ab, stellt sie 24 Stunden ins Wasser und steckt sie dann so tief in die Erde, daß nur etliche Augen davon hervorstehen. Zwar bewurzeln sich nun die Quittenreiser gern; allein man erzieht doch solche Stecklinge sicherer, wenn man damit auf die im ersten Theil gezeigte Art verfährt und sich dabey des Baumkitts bedient. Auch darf man (wie bey allen Stecklingen) das Feuchthalten und fleißige Begießen bey trockener Witterung, nicht vergessen. Die starken Reiser schlagen besser an, als die schwachen; gar zu dünne taugen nichts.

Endlich lassen sich die Quittenbäume auch durch Einleger oder Absenker fortpflanzen, wenn man niedrigstehende junge Zweige im Herbst oder Frühjahr in die Erde biegt, sie auf etliche Augen abschneidet, die Erde rein von Unkraut hält, sie so den Sommer hindurch sich bewurzeln läßt, und dann sie ablöset und versetzt. Ja man kann im Herbst nach dem Abfallen des Laubes oder zu Anfange März einen großen Quittenbaum ausgraben, ihn an einem bequemen Platz, oder wo er vorher gestanden, ganz in die Erde legen, und nur die Spitzen seiner Zweige hervorstehen lassen, die sich dann bewurzeln, und eine Menge junger Bäumchen liefern.

§. 3.

Verzeichniß der bekanntesten Quittensorten.

1) Die Portugiesische Quitte. Coignassier de Portugal.

Diese Quitte ist eine lange dicke Frucht, mit tiefsitzendem Auge, dessen Kelchblätter über die umherstehenden Erhöhungen und Ecken so emporstehen, daß das Auge wenig zu sehen ist. Sie endigt sich mit einer stumpfen

Spitze, woran statt des Stiels ein Stück vom Zweige hängen bleibt. Die Schale ist goldgelb, mit feiner Wolle bedeckt, und ihr Fleisch zärter, als das der andern gewöhnlichen Sorten, weil sie die wenigsten Steine hat. Eben diese ihre Zartheit bewirkt aber auch, daß sie im Kochen von den andern Sorten sehr verschieden sind. Die Schnitzen bleiben nämlich nicht hart oder ganz im Kochen, wie die unsrigen, sondern werden weich und zerfallen zu einem Brey. Auch bekommen sie nicht die schöne Röthe, wie die unsrigen, sondern werden weißer. Jedoch sind sie in manchem Betracht viel vorzüglicher. Sie reifen Anfang Octobers, und halten sich nur 2 bis 3 Wochen.

Der Baum ist der größte unter den Quittenbäumen. Seine Sommerlatten sind lang und stark, von braungrüner Farbe, mit kleinen Punkten beworfen, und bey jeder Knospe gebogen. Diese Augen sind unten breit und platt, die Blätter groß, mit einem glatten Rande, oben hellgrün und unten weißlich mit einer feinen dicken Wolle überzogen; die mittelste Rippe ist roth. Ihre Blüthe blumen sind groß, und haben keinen Stiel, sondern sitzen an den Zweigen fest, und bestehen aus 5 Blättern, wovon eins über 1 Zoll lang und 1 Zoll breit ist, wie eine Rose aufgeschwollen, auswendig mit einer schönen hellrothen Rosenfarbe gezeichnet und inwendig damit leicht schattirt.

2) Die Birnquitte. Le Coignassier femelle.

Sie kommt mit der vorhin beschriebenen an Gestalt, Farbe und Eigenschaften überein, nur ist sie kleiner und hat ein etwas strengeres Fleisch.

Der Baum ist kleiner, seine Blätter sind nur 2½ Zoll lang und 2 Zoll breit. Die Blüthe kommt nach ihrem Bau auch mit jener überein, ist aber nur 2 Zoll groß, und matt mit Roth schattirt.

3) Die Apfelquitte. Le Coignassier mâle.

Diese unterscheidet sich von der vorhergehenden dadurch, daß sie wie ein Apfel eine runde Gestalt hat, und daß die Blätter mehr oval sind. Die Frucht ist viel klei-

muß man sie auch nicht verstutzen, sondern fortwachsen lassen. Am besten zieht man ihn als Spalier.

Der Mispelbaum gedeiht vorzüglich nur in einem feuchten Boden; er kann auch eine schattigte Lage vertragen. Für die Güte seiner Früchte ist es am zuträglichsten, wenn man ihn auf gute Birnwildlinge veredelt.

§. 12.

Die Fortpflanzung und Erziehung des Mispelbaums.

Man kann den Mispelbaum auf eben so verschiedene Weise, wie den Quittenbaum fortpflanzen, nämlich durch Kerne, durch das Veredlen auf anderen Stämmen, durch Einleger und durch abgeschnittene Zweige.

Will man sie durch Kerne erziehen, so werden diese im November oder December einen Zoll tief oder tiefer in leichte Erde gelegt. Ohngeachtet ihrer Härte gehen sie gemeiniglich im folgenden Frühjahr auf. Nach 1 oder 2 Jahren werden sie darauf in die Baumschule verpflanzt. Diejenigen, welche hochstämmig werden sollen, läßt man zu 6 Fuß, halbhochstämmig zu 4 oder 5 Fuß ihren Schaft treiben; sie werden nach obigen Regeln ferner so behandelt, daß sie ihre Krone bilden. Die für das Spalier bestimmten, schneidet man, damit sie unten Zweige treiben, nach den oben gegebenen Vorschriften, 10 bis 12 Zoll hoch, über der Erde ab.

Allein da jede ächte Sorte durchs Pfropfen, Okuliren ꝛc. nicht nur fortgepflanzt, sondern auch eher tragbar gemacht wird, so gebraucht man zwar zu dieser Veredlung entweder Mispel-, oder Birn-, oder Quitten-, oder auch Weißdornstämme, welche alle einander annehmen; indessen wachsen sie doch auf Birnstämmchen am besten; und oft tragen sie schon im zweyten Jahre nach ihrer Veredlung vollkommene Früchte.

Will man sie durch Einleger fortpflanzen, so beugt man im Herbst oder Frühjahr niedrige junge Zweige zur Erde, legt sie einen halben Fuß tief in die Erde, so daß sie sich bewurzeln, wie man bey Maulbeerbäumen und andern Bäumen, so wie auch bey Weintraubenstöcken thut.

Endlich lassen sie sich auch durch abgeschnittene

starke Reiser, wie die Quittenbäume, fortpflanzen; sie werden da eben so behandelt.

Die in Obstgärten versetzten hochstämmigen lasse man frey fortwachsen, und nehme ihnen, wie bey andern hochstämmigen Bäumen, zu Zeiten nur einzelne ganz unregelmäßige Zweige; die Spaliere aber verkürze man nicht an den ausgebreiteten Aesten, weil sie an den Spitzen derselben auch zuerst ihre Frucht ansetzen, es sey denn anfangs, bis die Vollkommenheit seines Zugs erreicht ist.

Die Frucht läßt man so lange am Baume hängen, bis sich die Nachtfröste einstellen wollen; alsdann aber werden sie abgenommen und in die Obstkammer auf Stroh gelegt, wo sie in etlichen Wochen teigig und genießbar werden. Will man dies beschleunigen, so deckt man sie auch oben mit Stroh oder Säcken zu, oder legt sie in Kleye. Mit Butter, Wein und Zucker gedämpft, sind sie am besten zu genießen. Sie finden aber nicht selten Liebhaber, die sie gern frisch essen, wenn sie einmal teigig geworden sind. Sie sind dann auch sehr gesund. Zu Wein mögen sie ohne Zweifel dieselben trefflichen Dienste leisten, wie die Speierlinge.

§. 3.

Beschreibung der Mispelsorten.

1) Die große Gartenmispel, große holländische Mispel. Neflier cultivé à gros fruits.

Eine runde, oben platt gedrückte Frucht, mit einer Krone von dem Ausschnitte des Kelchs, welche von der Blüthe bis zur Zeitigung der Frucht vorhanden ist; glatt, gelblich, braun; von hartem herbem Fleische, das ungenießbar ist, bis es auf dem Lager durch die Gährung, die bald bis zum Teigigwerden geht, aus dem rohen und herben Geschmacke in einen milden und weinartigen verwandelt wird. Man kann dies beschleunigen, wenn man sie zwischen Betten legt. Sie werden aber nicht so frühe teigig, wie die Speierlinge, sondern können 4 Wochen liegen, wenn sie nicht eingeschrumpft sind. Ihr Fleisch ist auch nicht so zart, als jener ihres, zumal wenn sie in trockener Luft zum Mollwerden gebracht werden. Sie enthalten 5

harte Steine, die fest am Fleische hängen, gekrümmt, und nach Art der Zwetschenkerne gereift und höckerig sind. Sie sind sehr hart, und enthalten einen Kern oder Samen, der an Gestalt und Geschmack einem kleinen Apfelkerne gleicht, mit einer gelben Haut überzogen. Selten haben die Steine Samen, auch keine Höhlung, sondern sind fast ein bloßer Stein. Die Früchte reifen im Oktober.

Die Triebe des Baums sind dick, dunkelbraun, mit grauen Punkten stark getüpfelt, an jedem Auge gebogen; die Augen sind sehr klein, mit einer zugestumpften Spitze und liegen wie angeleimt auf; die Blätter haben die Größe und Gestalt der des Laurusbaums, sind dunkelgrün mit großen Adern.

2) Die Mispel ohne Kern. Neflier à fruits sans noyaux.

Sie hat die Form und Krone, wie die Garten-Mispel, ist aber nur halb so groß; hat zwar ebenfalls 5 Steine, aber die Kerne fehlen darin; sie können also nur durch Pfropfungen fortgepflanzt werden. Das Fleisch ist etwas zarter und besser, als das der andern Mispeln; sie reifen mit denselben.

Die Triebe an diesem Baume sind dünner, nicht so dunkelbraun, mit subtilen gelbröthlichten Punkten. Sie haben einige Dornen. Die Augen sind viel größer, länglichter und stehen vom Zweige ab. Die Blätter sind kleiner und viel kürzer als bey jenem.

§. 4.

Von dem Azerolenbaume.

Zu dem Mispelgeschlecht gehört auch die Azerolenfamilie, die überaus zahlreich ist, wovon uns aber nur diejenige angehen, die eßbare Früchte haben; die übrigen sind hauptsächlich für Lustgebüsche und botanische Gärten. Ihre Früchte sind trocken und mehligt; sie werden zu verschiedenen Consituren gebraucht.

Der Baum ist klein und zwergartig oder buschartig; hat dreylappigte Blätter, die oben hellgrün, und unten weißlich sind; starke Triebe, mit weißlichter Wolle; lange Stacheln; Blüthesträuße, von 12 bis 16 Blu-

men, woran jedoch selten mehr als 6 oder 7 Früchte sich ansetzen. Die Frucht ist klein, meistens wie grosse Kirschen, rund oder etwas birnförmig, mit einer breiten Blume nach Art der Mispeln. Von Farbe ist sie schön roth; es giebt aber auch weißlichte, oder bleichgelbe. Ihr Fleisch ist hellgelb, mehligt, von säuerlichem aber weinigtem Safte. Die Frucht hat 2 harte, grosse, ungleiche und auf der einen Seite breitgedrückte Steine. Man kann sie auf Weißdorn pfropfen, welcher ihre Mutterart ist.

Die mit eßbarer Frucht sind:

1) Der Italienische weiße Azerolenbaum. Azerolier blanc d'Italie.

2) Der Azerolenbaum aus Canada. Crataegus Coccinea. Scharlachrother Hagedorn. (Linn. 1. Th. 121. Gatt.)

Seine Frucht ist hochroth, von Gestalt wie etwa die kleine Zuckerbirn Sept en gueule, mit weißlichten Punkten besäet. Die Blume hat sehr lange, schmale, vertrocknete Blumenblätter, ein langes Stielchen, das an einem besondern Knöpfchen am Fleische der Frucht steht. Unmittelbar unter der Blume oder dem Kelche steht das grosse Kernhaus mit 5 Fächern, worin 5 steinharte, nierenförmige Kerne befindlich sind, wovon jeder an der Spitze einen vertrockneten Staubfaden stehen hat. Der Stein spaltet sich zwar, aber das kleine fast unsichtbare Keimchen ist aussen angewachsen. Das Fleisch ist mehligt, angenehm, säuerlich, und wird hauptsächlich zum Einmachen und zu Confitüren genutzt. Die Frucht reift Mitte Septembers. — Der Baum sieht in allem dem folgenden virginischen Azerolenbaume, Crat. Crus galli, gleich, nur daß er keine so grosse Stacheln und überhaupt selten Stacheln hat. Sein Vaterland ist Virginien und Canada.

3) Der Virginische Azerolenbaum. Crataegus Crus galli, Linn.

Dieser hat die größten Dornen und Stacheln, und schickt sich vortrefflich zu Hecken. Seine Früchte sind roth,

haben 5 halbmondförmige Steinchen, und reifen Ende Septembers.

4) Crataegus Azerolis. Der Azerolapfel.

Fünftes Kapitel.

Vom Speierlingbaume und der Atlaskirsche oder Elsebeere.

§. 1.

Beschreibung des Speierlingbaums und seiner Eigenheit.

Der Speierlingbaum (Sorbus domestica Linn.) auch Speierling, Spierbaum, Sperber, Sperbaum, Escheritzenbaum rc. genannt, wird von Linnée in die dritte Ordnung der zwölften Pflanzenklasse gesetzt, die den Namen Icosandria Trigynia führt, und welche diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche 20 und mehr dem Kelche der Blumen in einem Ringe einverleibte Staubfäden und 3 Staubwege haben. Botanisch wird der Baum so beschrieben: Sorbus sativa foliis pinnatis subtus villosis, d. i. Sorbus mit gefiederten Blättern, welche auf der untern Fläche rauh sind, und mit großen Büscheln weißlichter fünfblätteriger Blumen, auf welche apfel- oder birnförmige, röthlichte Früchte folgen, die in Büscheln hängen, und 3 oder 4 Samenkörner enthalten.

Der Baum erreicht eine Höhe wie der größte Eichenbaum, auch wohl sein Alter. Er nimmt in allerhand Erdreich vorlieb, doch ist ihm ein milder, frischer und guter Boden der zuträglichste. Auch liebt er nicht sehr einen, Stand, wo er der Sonne beständig ausgesetzt ist. Er ist eigentlich ein wildes Gewächs. Seine Blätter sind wie die des Vogelbeerbaums, Quitschen, Ebereschen (Sorbus Aucuparia,) und davon nicht zu unterscheiden, nur daß die Blätter des Vogelbeerbaums unten an der Rippe

ch sind, jene aber grün. Seine Blüthe erfolgt spät, und
rd auch von Blitzen sehr leicht verdorben. Seine hie-
e Tragbarkeit, indem er schon in 8 Jahren nach seiner
pflanzung vom Kerne an, Früchte bringt, und in 20
hren schon ein ergiebiger Baum ist, widerlegt, was Dü
oi in seiner wilden Baumzucht sagt: „daß er 60 Jahre
lt seyn müsse, um reichliche Früchte zu tragen" und was
urgsdorf behauptet: „daß die aus Samen erzogenen
Speierlingbäume unter dem 50sten Jahre nicht Früchte
rächten." Beyde würdige Männer müssen den Baum
cht selbst erzogen haben.

§. 2.

Dessen Fortpflanzung und Erziehung.

Wegen des Bedürfnisses in englischen Gärten bey so
ncherley wilden Bäumen, die sich schwer durch Samen
ziehen lassen, muß man jetzt zu allen künstlichen Fort-
anzungen seine Zuflucht nehmen. So hat sich denn jetzt
ch ergeben, daß man den Speierlingbaum durch Pfro-
n auf den Vogelbeerbaum füglich fortpflanzen kann.

Ihre Fortpflanzung durch Kerne geschieht, wie
t andern Obstkernen, wovon oben umständlich gehan-
lt worden ist; bey trockener Witterung aber gehen sehr
le von den Pflanzen ab. Ihre Erziehung in der Baum-
ule kommt auch mit derjenigen der Aepfel- und Birn-
ume überein, wobey zu merken ist, daß die jungen aus-
setzten, oder in der Baumschule bleibenden Schößlinge,
nn sie darin etwas dick und stark werden, eine Art von
randflecken und zwar oft sehr häufig bekommen. Man
rt sich aber nicht daran. So sehr diese Flecken den jun-
n Baum verunstalten, so wenig schaden sie ihm; in der
kunft verwächst alles wieder. Man unterläßt auch das
usschneiden dieser vermeintlichen Brandschaden.

§. 3.

Von der Frucht des Speierlingbaums und deren Gebrauch.

Die Frucht des Speierlings wird im Herbst
tig; wenn sie etliche Tage liegt, so wird sie teigig. Sonst
nn man sie wegen ihres strengen zusammenziehenden Saf-
s nicht genießen. Man hat hier aber vor wenigen Jah-

ren entdeckt, *) daß sie einen vortrefflichen Wein in großer Menge giebt. Der Wein davon wird nicht nur von Farbe sehr schön, sondern auch stark und gut. Es müssen aber Aepfel mit untergekeltert werden, wo denn 1 Malter Speierling und 2 Malter Aepfel 1 Ohm sehr vorzüglichen Cyder geben. Wegen dieses Vorzugs ist hier auch der Baum häufig gepflanzt.

§. 4.

Beschreibung der Speierlingsarten.

1) Die Birnspeierlinge.

Diese haben die Größe und Gestalt wie Kirschbirnen, sind grünlichgelb, an der Sonnenseite roth, unten am Stiele spitz und oben rund.

2) Die Aepfelspeierlinge.

Nur einige sind rundlich, die allermeisten haben dieselbe Form wie die Birnspeierlinge, sind aber größer und dicker. Beyde Arten wachsen klumpig beysammen, wie die Vogelbeeren; es sind deren oft 6, 10 bis 12 Aepfel oder Birnchen an einem Klümpchen beysammen.

3) Der Bastard-Speierling. Sorbus hybrida.

Dieser Baum, welcher in Gothland, in Schweden und in Norwegen zu Hause ist, auch bey uns gut gedeiht, scheint eine Abart von dem wilden Speierling und dem Meelbaum (Crataegus Aria) zu seyn, wie Linné muthmaßt. Seine Blätter sind zwar gefiedert, aber die äußersten wachsen zusammen, und Linné beschreibt ihn so: Sorbus foliis semipinnatis, subtus termentosis. Die Blüthen und Blumensträuße sind wie bey dem wilden Speierling beschaffen und die Blumen haben auch drey Staubwege. Die Früchte und Beeren sind sehr klein und haben die Größe und Gestalt der folgenden Elsebeere oder Atlaskirsche. Ihre Farbe ist dunkelviolett, ins Schwärzliche

*) Doch hat Dü Roi dieses Geheimniß längst bekannt gemacht, indem er in seiner Herbkeschen wilden Baumzucht II. Th. S. 424. sagt: „mit vielem Nutzen geben sie eine Art des Cyders „und einen starken Branntwein."

ielend, mit einem starken himmelblauen Staube belegt;
e hängen an langen violetrothen Stielen klumpenweis und
hr voll. Ihre Haut ist sehr zart, und das Fleisch dar-
nter schön roth und nach Innen röthlichgelb. Sie sind
streich, müssen aber auch wie die Hausspeierlinge zum Ge-
uß teigig werden, wo sie dann eine angenehme Säure ha-
en, etwas süßsäuerlich, zarter und besser sind, als die Spei-
linge. Die Kerne, welche den Birn- oder Aepfelkernen
leichen, sind selten alle vollkommen, und gelbbräunlich.
Mit Aepfeln gekeltert, liefern sie einen vortrefflichen Obst-
wein. Vorzüglich gut sind sie, Branntwein daraus zu bren-
en. Der Baum wird entweder auf Weißdorn oder auf
irnwildlinge gepfropft.

§. 5.

Von der Atlaskirsche, Elsebeere.
Wilder oder Ahornblättriger Speierbaum.
Crataegus torminalis.

Man findet unter dem Namen Atlaskirsche in manchen
Waldungen, besonders an der Bergstraße, einen Baum, der
en sowohl als der Speierling oder Sperberbaum zu den
bstfruchtbäumen gehört, und in verschiedener Rücksicht
ehr Aufmerksamkeit und eine fleißigere Anpflanzung we-
igstens in den Waldungen und an entbehrlichen Plätzen
rdiente. Dieser Atlaskirschenbaum *) gehört zu

*) Man bezeichnet oft auch mit dem Namen Atlaskirsche die sogenannte Amerikanische Kirsche, die Alkekergi Physalis somnifera caule fruticoso ramis rectis, floribus confertis, Lin. Ihr Vaterland ist Mexiko und Spanien. Die aufrechtstehenden Aeste, deren 6 auch 7 aus einer Wurzel erwachsen, sind mit vieler Wolle überzogen. Die Blätter stehen paarweise gegen einander über, sind eyförmig, weich und haarig anzufühlen. Drey, vier, auch mehrere Blumen sind am Blätterwinkel befestigt. Das Blumenblatt ist blaßgelb, glockenförmig und nicht viel größer, als der Kelch. Dieser schließt sich in einem gelblichweißen Balge, worin eine orangegelbe Frucht und runde Kirsche ist. Die Frucht hat einen Ananasgeruch, einen weinsäuerlichen angenehmen Geschmack und ist, mäßig genossen, sehr gesund. Sie wirkt stark auf den Urin. Der Same, den sie enthält, wird in ein Mistbeet gesäet, und warm gehalten. Die Pflanze verträgt ausgesetzt viel Gießen, und fordert

Seiten seiner Zweige hervor. Seine länglichte Beerenfrüchte, die er im Herbst liefert, haben das schönste Roth, sind weinsäuerlich und angenehm, zugleich eine gesunde Frucht. Sie werden etwas spät reif, und sind am besten, wenn sie vom Baume abgefallen, auch wohl halbteigig sind. Sie sind alsdann dunkelroth. Sie haben 2 Kerne in zwo Zellen.

Diese schönen Früchte sind nicht nur angenehm zum frischen Genuß, sondern sie dienen auch zur Küche, zur Arzeney, zu Confituren, und geben auch einen guten Brannteweín, so wie seine Blätter einen angenehmen gesunden Thee, der dem Geschmacke des Kaiserthees ähnlich ist. Sein Holz ist weißgelblicht, hart und fest, und läßt sich wie Buxbaum verarbeiten. — Der Baum ist sehr dauerhaft, widersteht der größten Kälte, und kommt überall fort, in jedem Boden, wenn er auch mager ist, und in jeder Lage, sie sey schattig oder sonnenreich; in feuchtem und trockenem Boden, auf Felsen und in tiefem Erdreich. Das beste für ihn ist ein gemäßigter frischer Boden, der unangenehmste aber ein sehr feuchter.

§. 2.

Seine Fortpflanzung, Erziehung und sein Schnitt.

Man hat bey der Fortpflanzung und Pflege dieses artigen Baums keine sonderliche Mühe. Man kann ihn durch den Samen, durch Absenker, durch Steckreiser und durch Wurzelschossen fortpflanzen. Der Same oder die Kerne werden sogleich nach ihrer Reife im Oktober mit ihrem Fleische einen Zoll tief in die Erde gelegt, oder wenigstens den Winter über in einen Blumentopf, dessen Erde fleißig angefeuchtet wird. Sie liegen 2 Jahre in der Erde, wenn man sie erst im Frühjahre einlegt. Zu Stecklingen werden die Zweige nach obiger Anweisung abgerissen; wenn es füglich geschehen kann, daß der Knorpel daran bleibt, so wird derselbe zurecht geschnitten, mit Baumkitt versehen, 9 Zoll tief in die Erde gerade stehend eingesetzt, und 3 Zoll über der Erde hervorstehend gelassen. Man muß sie aber wie alle Stecklinge feucht halten. Die Absenker oder die im Oktober oder November in die Erde gebogenen diesjährigen Zweige bewurzeln sich schon im ersten

Jahre hinreichend, so daß sie im nächsten Herbst abgelößt und versetzt werden können. Was die Wurzelausläufer betrifft, so geht es desto geschwinder mit ihrem Wachsthume, je stärker sie sind.

Seine Kultur und Pflege verursacht nicht viele Mühe. Er verträgt das Messer sehr gut. Die schönste Gestalt macht er als Pyramide, wobey man ihn zu 20 Fuß Höhe bringen kann. Die Zierde seiner hochrothen Beeren gewährt eine unvergleichliche Ansicht. Da er gut buscht, so läßt er sich auch zu guten Hecken ziehen.

§. 8.

Beschreibung seiner Spielarten.

1) Hochrothe sind die gewöhnlichsten. Sie sind glänzend und glatt, wie alle übrige.
2) Gelbe sind seltener.
3) Frühe weiße oder wachsgelbe.
4) Frühe schwarzrothe.
5) Frühe panaschirte, zwey Arten.
6) Die früheste rothe.
7) Größte rothe, die beste Varietät zum Gebrauch.
8) Große rothe späte.
9) Späte dunkelbraune oder schwarze.
10) Späte weiße.
11) Späte panaschirte.
12) Gemeine rothe, die allerspäteste, welche am Baume bleibt, bis es gefriert.

II. Klasse.

Steinobst.

A. Pfirschen. B. Aprikosen. C. Kirschen.
D. Pflaumen.

Siebentes Kapitel.

A. Vom Pfirschenbaume.

§. 1.

Naturgeschichte und Beschreibung des Pfirschenbaums.

Der Pfirsch, Pfirsich, Pfersichbaum (Amygdalus Persica Linn.) stammt aus Persien ab, wie schon der Name des Pfersichs (Persica mala) entdeckt. Von da gelangten diese Bäume nach Griechenland, wo man sie schon längst gegessen hatte, ehe sie zu Rom bekannt waren. Theophrastus, der berühmte griechische Philosoph, welcher 318 Jahr vor Christi Geburt lebte, redet schon von ihnen, aber wie von einer fremden Frucht. Erst 30 Jahre vor dem Naturforscher Plinius wurden die frühen Pfirschen in Rom bekannt; damals stand der Preis der auserlesenen Pfirschen so hoch, das manches Stück mit 300 Sesterzen (nach unserm Geld zwölf und einen halben Gulden) bezahlt wurde, welches eine ausschweifende Theurung war. Frankreich kann sich seit mehr als 100 Jahren rühmen, daß es in den Gegenden von Montreuil Pfirschen zeugt, die nicht leicht an Größe und Schönheit übertroffen werden.

Linné nimmt den Pfirschenbaum als eine Art Mandelbaum an, welcher nach seinem Pflanzensystem in die erste Ordnung der zwölften Pflanzenklasse gehört, die er Icosandria Monogynia nennt, und welche diejenigen Pflanzen in sich begreift, deren Blumen 20 bis 30 dem Kelche

in einem Zirkel einverleibte Staubfäden und nur einen Staubweg haben. Botanisch wird er so beschrieben: Amygdalus (Persica) foliorum serraturis omnibus acutis, floribus sessilibus solitariis, d. i. Amygdalus, mit Blättern, deren Sägeeinschnitte alle spitzig sind, und mit einzelnen festsitzenden Blumen, welche 5 Blätter haben, und auf welche große runde, auf der Oberfläche entweder mit einer zarten Wolle bedeckte, oder auch glatte Früchte folgen, die ein delikates, entweder saftiges oder festes Fleisch haben, in dessen Mitte eine bittere Mandel oder ein bitterer Kern in einer steinharten Schale eingeschlossen ist.

Der Pfirschenbaum erreicht, wenn er hochstämmig erzogen wird, eine ganz mittelmäßige Höhe von 15 bis 20 Fuß; er macht eine schön gebildete Krone, mit langen, schmalen, lanzetförmigen, am Rande ausgezackten Blättern, vielen langen grünen Sömmerschossen, und zur Zeit der Blüthe mit den schönsten rothen Blumen. Er liefert eine der alleredelsten Früchte, die zugleich dem Auge und der Tafel den reitzendsten Anblick gewähren, und wohl paradiesische Früchte genennt werden können. Die Menge ihres weinhaften Saftes, die Zartheit und der Wohlgeschmack ihres niedlichen Fleisches und zugleich die ansehnliche Größe dieser schönen Frucht legt ihr einen wesentlichen Werth bey, dem nichts abgeht, als daß sich ihre Haltbarkeit nach der Reife auf wenige Tage beschränkt. Sie ist nur als Sommer- und Herbstobst zu betrachten.

Die Pfirschensorten sind sehr mannigfaltig; sämmtlich aber theilen sie sich in zwey Hauptstämme, sie sind entweder wolligt oder glatt. Der mit wolligter Haut (von den Franzosen Pêches und Pavies genannt) deren gewöhnlich hartes Fleisch sich nicht vom Steine ablößt, wie bey den Pêches nach ihrer Reife, heißt auch Melacoton oder Mirlicoton, wegen der starken Wolle, die sie umgiebt. Hievon giebt es die meisten Abarten. Von den glatten und glänzenden aber (die bey den Engländern Nectarines und bey den Franzosen Brugnons heißen, wenn sie sich nicht vom Stein lösen, und Violettes, wenn sie vom Stein gehen) hat man

weniger. Jede Art behält ihr Eigenes und Charakteristisches, wenn sie auch wild durch die Kerne fortgepflanzt wird, weil ein Kern von der glatten Pfirsche keine wolligte Art erzeugt, ein Kern von der wolligten keine glatte.

Man schätzt die Sorten desto höher, je weinhafter und süßer der Saft, und je reitzender der Geschmack des Fleisches ist. Zu ihren äußerlichen oder übrigen Vorzügen gehört, daß sie groß sind, daß ihre Farbe schön und hoch, die Haut fein ist, und leicht vom Fleische abgezogen werden kann, auch keine starke Wolle und inwendig einen kleinen Stein habe. Mehligtes, trockenes oder zähes Fleisch, herber Saft und dicke Wolle sind demnach Unvollkommenheiten einer Pfirsche.

Der Baum liebt den guten süßen, gewächsartigen, etwas trockenen Boden, wenn er auch mit Leimenerde vermengt ist. Unter allem ist ihm eine flachsüdliche Lage die allerangemessenste; er wird daher gewöhnlich an Mauren und Spalieren gepflanzt. Dem Froste ist sowohl sein Holz, als vornehmlich seine frühe Blüthe unterworfen, weswegen man dieselbe durch vorgehängte Tücher, Strohmatten rc., im Winter aber durch vorgesteckte Tannenreiser zu schützen pflegt. Seine Blumen und Früchte treibt er unmittelbar ohne Stiele aus den Augen der jüngsten Sommerlatten, die zugleich neue Schossen zur nächsten Jahresfrucht hergeben. Selten tragen diejenigen Zweige noch einmal, welche schon Früchte geliefert haben, nur bisweilen an kleinen sogenannten Fruchtträgern, die sich wohl manchmal an dem zweyjährigen Holz erzeugen.

§. 2.

Ihre Fortpflanzung und Erziehung.

Pfirschenbäume werden, wie die Aprikosen, gewöhnlich auf Pflaumenstämme okulirt. Sie werden zwar auch auf Mandel-, Aprikosen- und Pfirschenkernwildlinge veredelt; auch werden sie besonders auf Aprikosenstämmchen von vorzüglicher Güte. Indessen macht die Zusammenkunft dieser beyden weichen und zärtlichen Hölzer in unserem Klima, das doch oft strenge Winter hat, sie etwas zärtlich und dem Verlust leichter unterworfen.

Pfirschbäume, die man aus bloßen Kernen hochstäm-

mig erzieht, ohne sie zu okuliren, geben auch oft eine gar niedliche Frucht, welche zwar nicht so groß und so ansehnlich, aber doch recht gut und schmackhaft ist, und Bäume, die frühzeitiger und reichlicher tragen als die Zwergstämme. So trifft man dergleichen wilde Pfirschenbäume, so wie Mandelbäume bisweilen in den Weinbergen an. Wer aber große und schöne Früchte haben will, der muß sie an Spalieren erziehen. Weil ferner diese Frucht sehr saftreich ist, und daher viele Sonne erfordert, die unten an der Erde am stärksten wirkt, so sind auch deswegen die niedrigstämmigen vorzüglich zu wählen.

Will man einen Pflaumenstamm zu einem hochstämmigen Pfirschenbaume okuliren, so setze man nie das Auge am Schafte ein, sondern lasse den Pflaumenstamm zur Krone wachsen, und beäugle dann die Kronenäste. Dadurch werden zwey verdrießliche Umstände vermieden: einmal wächst der Pfirschenstamm stärker in die Dicke, als der Pflaumenstamm, und dies würde nicht nur einen Mißstand verursachen, sondern auch dem Baume bey Wind und Sturm nachtheilig seyn; und dann verursacht auch das Abschneiden der Zweige am Pfirschenschafte Harzausflüsse, so daß der Schaft nicht so schön und gesund wird, als der des Pflaumenbaums.

Das Okuliren aufs schlafende Auge im August bleibt immer die vorzüglichste Art, die Pfirschenbäume zu erziehen. Das Pfropfen macht nicht nur einen schlechtern Baum, sondern ist auch bey Pfirschen und Aprikosen unsicher; manche Pfropfreiser bleiben dann aus. Beliebt aber doch das Pfropfen der Pfirschenbäume auf Pflaumen, so thut man wohl, wenn man nicht zwey Pfirschenreiser, sondern nur eines aufsetzt, und zugleich ein Mirabellen- oder Renklodenreis, oder ein Reis von einer sonstigen guten Sorte Pflaumen; mißräth das Pfirschenreis, so hat man doch noch einen andern guten und nützlichen Baum zu erziehen. Okulirt man, so muß man das Auge möglichst tief bey der Erde einsetzen, damit man hernach eine jede Gestalt von Zwergbäumen daraus erzielen könne. Und da man gern Frühpflaumen dazu wählt, bey diesen aber gegen den Herbst hin der Saft eher zurücktritt, als bey späten Pflaumen oder bey Aepfeln und Birnen, so muß man auch die Zeit zu

diesem Okuliren nicht versäumen, sondern es vornehmen, während sich die Pflaumenstämmchen noch am alten Holze lösen. Was man aber in jährige Schossen okulirt, das kann später geschehen, weil sonst die Augen bey einem warmen feuchten Herbste noch austreiben, und dann bey einem ungünstigen Winter leicht erfrieren.

Die Erfahrung lehrt, ohne daß man den Grund davon angeben kann, daß die Violetten- und Chevreusen-Sorten auf den gelben kleinen Frühpflaumen, einer gemeinen Art, Spilling genannt, am besten gedeihen; die meisten übrigen auf der Haberpflaume, Sanct Julianspflaume, auch Hundspflaume genannt, welche eine länglichtplatte, dunkelrothe, unschmackhafte Pflaume ist.

Das Okuliren der Pfirschen auf Mandelwildlinge hat seine gute und schlimme Seite, wonach jeder Liebhaber wählen kann. Auf Mandeln schlägt das Okulirauge überaus gern an; es bleibt da fast keines aus; auch wird die Frucht auf Mandeln delikater. Das Unangenehme aber beym Pfirschenbaume auf Mandeln okulirt, ist einmal, daß er einen warmen, leichten, sandigen tiefen Boden haben muß, da der Pflaumenbaum für mehrere Arten von Erdreich und auch für etwas feuchtes paßt; und dann, daß Stamm und Wurzel des Mandelbaums etwas empfindlicher ist auf die Kälte als bey dem Pflaumenbaume, auch schwächlicher in Ansehung des Harzflusses.

Die Reiser, von welchen man Augen zum Einsetzen nehmen will, sollen nicht die dicksten und stärksten seyn, sondern mittelmäßige, aus deren mittlerer Gegend man gern solche Augen wählt, die doppelt sind, und ein Blüthe- und Holzauge haben.

Pfirschenbäume nach Art der Nelken oder Grasblumen fortzupflanzen, ist ebenfalls bey dieser Obstfrucht bequem, weil die Pfirschbäume gewöhnlich zwerg und niedrig gezogen werden und weil man leicht unten bey der Erde Reiser haben kann, um sie in die Erde zu beugen. Mit solchen niedrigstehenden Aestchen verfährt man, wie mit den Nelken. Man beobachtet an ihnen und versucht es, an welchem Auge das Reis am tiefsten in die Erde zu liegen komme. Dieses Auge muß nach unten hin stehen. Gerade unter diesem Auge, gegen den Stamm zu,

wird ein Quereinschnitt gemacht und das Reis wird halb durchschnitten, als wenn man es unter dem Auge gerade abschneiden wollte, aber nur bis in die Mitte des Markes läßt man das Messer gehen. Von dieser Mitte an wird dann nach der Länge, gegen die Spitze des Reises zu, fortgeschnitten und das Reis zwey Zoll lang gespalten, darauf behütsam in die Erde gebeugt, und etwas gerade aufgerichtet. Damit es in der Erde in seiner Stellung und in seiner angemessenen Tiefe stehen bleibe, so steckt man ein Hölzchen mit einem Häkchen (ein dürres Reis, das zur Seite ein ausstehendes Aestchen hat, und eine Gabel bildet,) auf diesen eingelegten Zweig über dem Einschnitte, legt reine Erde darauf, drückt sie etwas fest an, und scharret vollends den Einleger mit Erde zu, so daß über derselben 2 oder 3 Augen hervorstehen. Die Spitze des Einlegers wird also bis auf 2 oder 3 Augen gerade abgeschnitten. Dieses Einlegen kann im Herbst oder Frühjahr geschehen; das einzulegende Reis muß aber ein Sommerschoß seyn. Ist der Sommer trocken und heiß, so müssen die Einleger bisweilen begossen werden, sonst können sie keine Wurzel ziehen. Bey mäßiger Feuchtigkeit werden an den in der Erde befindlichen Augen sowohl, als hauptsächlich an dem untersten Auge, das man an dem Einschnitte ließ, Wurzeln entstehen, wie bey den eingesenkten Weinreben aus deren Augen. Man kann hernach im Herbst des zweyten Sommers, oder im folgenden Frühjahr aufgraben, unter den Wurzeln abschneiden und versetzen. — Solche von Absenkern erzogene Bäume haben den Vorzug, daß, wenn der Stamm in einem kalten Winter etwa erfriert, und die Wurzel neue Zweige hervortreibt, aus denselben ein Baum in seiner ächten Art erzogen werden kann. Daß aber mit dieser Methode im Großen nicht viel zu thun ist, wird jeder einsehen. Auch werden die Wurzeln nie das, was von einem veredelten Baume zu erwarten ist.

Uebrigens treiben die Pfirschen stark und wachsen geschwind, wenn sie einen ihnen zuträglichen Boden haben, der etwas trocken, nicht sehr fett, aber doch stark seyn soll. Denn in einem feuchten und fetten geilen Boden bekommen sie gern den Brand, und selbst die Früchte erhalten die Güte und den Geschmack darin nicht, als in einem trocke-

nen Erdreiche. Ist die Hitze im Sommer anhaltend, so ist das bisweilige Begießen der Wurzeln zur Abendzeit zuträglich, oft sogar nöthig.

§. 3.

Von der systematischen Klassifikation der Pfirschensorten und dem Schema ihrer Eintheilung.

Bey den Pfirschen könnte ein geübter und erfahrner Gärtner, der zugleich Pomologe wäre, allerdings eine botanische und eigentliche Familienklassifikation herausbringen; es herrscht bey denselben, da sie kein gemeines Obst sind, noch keine solche Verwirrung, wie bey dem Kernobst; aber dazu gehört ein eigener Pfirschengarten, worin sie sämmtlich erzogen und verschiedene Jahre in ihrer Verwandtschaft unter einander, zumal nach ihrer Blüthe beobachtet, die Admirables, Nivetten, Pourprés, Peruvianer oder Chevreusen rc. nach ihren Abstammungen eingetheilt und ihre Charakteristik festgestellt werden könnten. Linné hat uns diesen untrüglichen Pfad gezeigt und auf die Blüthe aufmerksam gemacht. Indessen mag einstweilen folgende Eintheilung zur Uebersicht für die Obstliebhaber hinreichend seyn.

Schema

der Klassifikation der Pfirschensorten.

I. Wolligte.

A. Pfirschen, deren Stein sich vom Fleische löst. Ablösige. Pêches.

1) Gefärbte.

a) Mit schmelzendem Fleische.
b) Mit festem Fleische.

2) Ungefärbte.

a) Mit schmelzendem Fleische.
b) Mit festem Fleische.

Pfirschen, deren Stein am Fleische angewachsen ist. Nicht ablösige. Pavies.

1) Gefärbte.

a) Mit schmelzendem Fleische.
b) Mit festem Fleische.

Ungefärbte.

a) Mit schmelzendem Fleische.
b) Mit festem Fleische.

II. Glatte, nackende Pfirschen.

Mit ablösigem Steine. Violettes.

1) Mit schmelzendem Fleische.
2) Mit festem Fleische. Nectarinen.

Mit nicht ablösigem Steine. Brugnons.

1) Mit schmelzendem Fleische.
2) Mit hartem Fleische. Nectarinen.

§. 4.

Beschreibung der vornehmsten Pfirschensorten.

I. Von der Familie der Wolligten.

Ablösige. Pêches.

1) Gefärbte. a) Mit schmelzendem Fleische.

Die Genueser Pfirsche. Péche de Gênes.

Eine sehr seltene, überaus prächtige, treffliche Frucht. ist groß, rund, mit einem etwas seichten Spalte, der Frucht in etwas ungleiche Hälften theilt. Ihre Farbe schön gelb, mit hellroth an der Sonnenseite marmorirt, che mehr, andere weniger; sie schließt sich am Zweige fest ein, und hat oben keine Warze oder Spitze. Das isch ist dunkelgelb, melonenartig, auch von etwas ähnn Geschmack, auf der Zunge schmelzend, sehr köstlich ausgezeichnet; um dem Steine, der groß ist und sich Fleische lößt, ist es rosenroth. Die Blüthe ist klein, nur halb offen, von Farbe blaßroth, ins Gelbliche end; die Blätter sind groß, lang, in der Mitte fester

als andere; bauchigt, aber nicht gezackt, sondern nur gerändet.

2) Die große Prinzessinpfirsche. Die große Lieblingspfirsche. In Holland: die Lakpfirsche. Grosse Mignonne.

Eine der besten und schönsten Pfirschen, mit zarter, gleichsam schillernder Wolle; auf der Sonnenseite dunkelroth, auf der andern hellgrün ins Gelbe fallend. Das Fleisch ist weiß, auf der Sonnenseite unter der Haut rosenfarbig, schmelzend, delikat; der Saft gezuckert, erhaben, weinigt; der Stein mittelmäßig groß. Es bleiben gemeiniglich Stücke vom Fleisch daran hängen. Sie reift Mitte Septembers.

3) Die rothe Magdalene. Madeleine rouge. Madeleine de Courson.

Rund, schön roth, dunkelblutroth, der Grund zitronengelb, wovon man oft wenig sieht. Das Fleisch ist weiß, um den Kern roth, schmelzend; der Saft gezuckert, gewürzt und erhaben. Reif wird sie Ende Augusts. — Auch vom ersten Range.

4) Die doppelte Montagne. Double Montagne. La Montauban.

Ist groß, rundlich, mit einem tiefen Spalte, auf der Sonnenseite dunkelroth, und hellroth vertrieben, übrigens gelbweiß. Sie hat ein feines gelblichtes Fleisch, gezuckerten und erhabenen Saft, reift Ende Augusts und trägt fleißig.

5) Die Edelpfirsche. Noble Pêche.

Sehr groß, rundlich, purpurroth, fein marmorirt; hat weißes Fleisch, ist um dem Steine herum schwachroth, von vortrefflichem Geschmack und reift Anfang Septembers.

6) Der Burdiner. Der Narbonner. Bourdine. Narbonne. *)

Vom Hochstamme eine der besten Pfirschen, groß, fast

*) Ein Landmann zu Montreuil, Namens Bourdin, hat sie am

rund; mit einer breiten tiefen Rinne; ist schön dunkelroth, hat feine Wolle, und gelbe Grundfarbe. Das Fleisch ist fein, schmelzend, weiß, um den Stein herum sehr roth, mit weinreichem, erhabenem und herrlichem Safte. Sie reift Anfang oder Mitte Septembers, schickt sich vor andern zu Hochstamm, und ist ausserordentlich fruchtbar.

7) Die Kanzlerpfirsche. Chancelière. Véritable Chancelière à grandes fleurs.

Groß, etwas länglicht, mit einer schiefen Rinne, welche die eine Hälfte größer macht, mit einer kleinen Warze, feiner Haut, die auf der Sonnenseite schön roth ist, mit herrlichem Fleische und gezuckertem vortrefflichem Safte. Sie reift Anfang Septembers.

8) Die Maltheserpfirsche. Italienerin. Pêche de Malthe. P. d'Italie.

Eine ganz vortreffliche Pfirsche vom ersten Range. Ihr schmelzendes Fleisch ist von einer ganz ausnehmenden und angenehmen Süßigkeit, und von einem edlen Parfüm. Ihr Saft hat nicht das mindeste Wässerigte. Uebrigens ist das Fleisch weiß, ohne Röthe am Steine. Dieser löst sich nicht zum besten, ist sehr rund, hat aber eine scharfe starke Spitze. Die Pfirsche an sich ist rund, mittelmäßig groß, auf der Sonnenseite roth, und roth gestreift, übrigens gelb, mit einer etwas flachen Rinne und einem ganz kleinen Spitzchen. Sie reift gegen Ende Septembers.

9) Die frühe Purpurpfirsche. Pourprée hâtive. Véritable Pourprée hâtive à grande fleur.

Ansehnlich groß, fast ganz rund, mit feiner dichter Wolle, auf der Sonnenseite dunkelroth, auf der andern zitronengelb und stark roth punktirt, von zartem weißem schmelzendem Fleische, am Steine etwas roth, von er-

---

ersten erzogen. Sie kommt auch oft unter dem Namen Royale vor.

habenem weinigtem herrlichem Geschmacke. Sie ist reif nach der Mitte Augusts. — Vom ersten Range.

10) Die Venuspfirsche. Teton de Venus.

Eine treffliche Frucht; ziemlich groß, nicht ganz rund. Die Rinne hat oben eine starke Vertiefung; die Warze ist groß; die Haut von feiner Wolle besetzt; auf der Sonnenseite schwachroth, übrigens strohgelb. Sie hat feines, weißes schmelzendes Fleisch und ist um den Stein herum rosenfarbig. Der Saft ist fein und sehr parfümirt. Sie reift Ende Septembers.

11) König Georgspfirsche. In Holland: die Swolische. Double Swolisch. La Royale George.

Mittelmäßig groß, rund, mit einem tiefen Spalt in der Länge herunter, an der Sonnenseite dunkelroth, an der andern weißlicht mit Roth getüpft. Sie hat schmelzendes, delikates, weißes Fleisch, das um dem Steine roth ist, von erhabenem Geschmack. Sie reift Anfang Septembers.

12) Die Sanftfarbige. Die Blondine. Teint doux.

Eine große, schöne, delikate Pfirsche, fast rund, mit einer Furche, die erst gegen den Stiel tief geht, einer feinen Haut, mit sehr leichter und feiner Wolle, auf der Sonnenseite zartroth, mit feinem weißem Fleische, mit schwachröthlichen Streifen um dem Steine, und gezuckertem vortrefflichem Safte. Sie reift Ende Septembers.

13) Die weinhafte Fromentinerpfirsche. La Vineuse de Fromentin.

Eine große, runde, am Ende etwas breitgedrückte Pfirsche, mit feiner ganz dunkelrother Haut und fahler zarter Wolle, weißem saftigem Fleische, um dem Stein stark roth, von häufigem Saft mit einem Weingeschmacke. Sie reift im August.

14) Die rothe Frühpfirsche. Avant-Pêche rouge. Avant-Pêche de Troyes.

Eine kleine Pfirsche; aber sehr delikat, rund, mit ei-

ner seichten Furche, und hat selten eine Warze. Die Haut ist fein, wolligt, auf der Sonnenseite schön roth, nach der andern hin heller roth, und dann hellgelb. Das Fleisch ist fein, schmelzend, weiß; der Saft gezuckert und muskirt; der Stein löst sich meistens gut vom Fleische, bisweilen aber nicht. Sie reift Anfang Augusts.

15) Die gelbe Pfirsche. Gelbe Alberge. Safranpfirsche. Alberge jaune.*) Pêche jaune.

Eine mittelmäßig große, fast runde, gute Pfirsche, mit einer ziemlich tiefen Furche, und oben mit einem krummen Spitzchen statt der Warze; an der Sonnenseite dunkelbraunroth, übrigens schön gelb, mit fahler Wolle. Das Fleisch ist hochgelb, am Steine roth, schmelzend mit einem erhabenen, süßweinigten Safte und edlem Geschmacke. Sie ist reif Anfang Septembers.

16) Die schöne oder frühe Peruvianerin. Belle Chevreuse oder Chevreuse hâtive.

Da diese Pfirsche auf ihrem Stande und Erdreiche sehr empfindlich ist, und sich nach Gestalt und Reife sehr gern abändert, so hat sie verschiedene Beynamen bekommen, weswegen man aber die Sorten nicht unnöthig vervielfältigen sollte. Sie ist ansehnlich groß, rund, bisweilen etwas länglicht, mit einer seichten Furche, die ungleich theilt, und oben mit einem kleinen Knöpfchen; gelb, mit zarter leicht abgehender Wolle dicht besetzt; auf der Sonnenseite hochroth, und purpurroth gestreift. Das Fleisch ist weiß, fein, schmelzend, um den Stein herum weiß; der Saft gezuckert, etwas weinigt, und von sehr gutem Geschmack. Sie wird reif Ende Augusts, und taugt sehr gut zu Hochstamm.

17) Die große Blutpfirsche. Der Kardinal Fürstenberg. Cardinal Furstenberg.

Eine viel bessere Sorte, als die gewöhnliche Blutpfirsche, die blos Cardinal genennt wird, ein härteres

*) Man hat auch eine Pavie Alberge, wo der Stein nicht ablösig und mehr roth ist; man darf diese nicht mit ihr verwechseln.

Fleisch, einen geringern Saft und Geschmack hat, und blos zu Confituren taugt. Sie ist ganz rund, über und über dunkelroth, stark mit Wolle besetzt. Fleisch und Saft sind auch dunkelroth, doch nicht so sehr als bey der schlechten; sie hat auch einen weit bessern Geschmack, und ist eine schöne, saftige Pfirsche, die in ungünstigem Herbst doch noch gut zum Einmachen rc. dient. Sie reift Mitte Oktobers.

§. 5.

Wolligte Pfirschen mit Farbe und b) festem Fleische.

18) Die Galante, oder Bellegarde. Galante Bellegarde.

Eine sehr schöne, große und herrliche Pfirsche vom ersten Range, ganz roth auf gelbem Grunde und auf der Sonnenseite schwarzroth; mit sehr feiner Wolle, und seichter Rinne; etwas länglicht. Das Fleisch, obgleich fest, ist doch fein und voll Saft, gezuckert und von sehr gutem Geschmacke, um den Stein herum rosenfarbig. Sie reift Ende Augusts.

19) Die Wunderschöne. Admirable. Avant-Pêche admirable.

Auch eine prächtige Pfirsche vom allerersten Range. (Quintinye, der zwar im Tadel und Lobe ausschweift, und vor 130 Jahren noch nicht so viele Sorten gekannt hat, erhebt diese über alle.) — Sie ist sehr groß, rund, von seichter Rinne und kleiner Warze, von schöner Farbenmischung, auf der Sonnenseite schön roth, übrigens hell strohgelb mit feiner Wolle. Ihr Fleisch ist fein, etwas brüchig, weiß, um den kleinen Stein herum blaßroth, mit einem gezuckerten erhabenem Safte und vortrefflichem weinigtem Geschmacke. Sie wird nie mehligt, ist auch in mittelmäßiger Lage noch gut und reift Mitte Septembers.

20) Die kleine Lieblingspfirsche. Petite Mignonne. Double de Troyes.

Sie heißt nur klein, im Vergleich mit der großen

Mignonne, ist aber doch ziemlich ansehnlich, meist rund, bisweilen etwas länglicht, mit einer seichten Rinne, kleinen Warze und zarter Wolle; auf der Sonnenseite schön dunkelroth, übrigens weißgelblicht und roth punktirt. Das Fleisch ist fein, fest, weiß, selten mit rothen Adern, mit häufigem gezuckertem Safte vom Weingeschmack, und sonst sehr gut. Der Stein lößt sich immer gut. Sie reift Ende Augusts.

21) Die Persische Pfirsche. Persique.

Eine schöne nicht große länglichte Pfirsche, auf der Sonnenseite marmorirt ziegelroth, übrigens stark gelb; von festem saftigem weißem Fleische, um den Stein herum hellroth, von erhabenem weinigtem etwas säuerlichem Safte, und überhaupt eine treffliche Frucht. Sie reift im September. Unter allen Pfirschen mißräth sie im Okuliren auf den Pflaumenwildling am wenigsten; sie schlägt fast auf allen sehr gut an. Auch im Stecken ihrer Steine artet sie nicht viel aus und giebt gute Wildlinge.

22) Die Portugiesische Pfirsche. Pêche de Portugal.

Groß, rund, auf der Sonnenseite dunkelroth, übrigens gelbgrünlich, mit zarter Wolle und voll rother Flekken. Das Fleisch ist fest, weiß, von köstlichem Weingeschmacke, mit kleinem Steine. Sie reift Mitte Septembers.

23) Die Schöne von Vitry. Die späte Wunderschöne. Belle de Vitry. Admirable tardive.

Eine schöne, große runde Frucht, mit breiter, seichter Furche und einer kleinen spitzen Warze, auf der Sonnenseite hellroth mit Dunkel marmorirt, übrigens schön gelb, hie und da mit dunklern Flecken, mit langer weißer, aber leicht abgehender Wolle. Sie hat ein festes, feines, weißes Fleisch, am Steine mit rothen Adern, von erhabenem und sehr angenehmem Geschmacke, und reift Ende Septembers. Sie muß etliche Tage auf dem Lager nachreifen.

24) Die wolligte Nivette. Nivette veloutée.

Eine große, länglichte, gute Pfirsche, mit einer breiten seichten Furche und kleinen spitzigen Warze, mit feiner dichter Wolle, gelber Grundfarbe; auf der Sonnenseite schwachroth mit dunklen Flecken. Sie hat ein festes, weißes, um den Stein herum rothes zuckersüßes Fleisch, von einem angenehmen und vortrefflichen Geschmacke, reift Ende Septembers, muß aber etliche Tage liegen bleiben.

§. 6.

Wolligte ungefärbte Pfirschen a) mit schmelzendem Fleische.

25) Die weiße Frühpfirsche. Avant-Pêche blanche. In Holland: die Früh-Montagne.

Die kleinste und früheste Pfirsche; rund, mit einer tiefen Furche und mit kleinen Knöpfchen, zart wolligt, weiß, ins Strohgelbe fallend. Das Fleisch ist weiß, saftig, muskatellerartig und angenehm; es wird aber bald mehligt. Reif wird die Frucht Anfang Julius.

26) Die weiße Magdalene Madeleine blanche.*)

Sie ist ziemlich ansehnlich, rund, mit einer oben und unten tiefen Rinne, und einer ganz kleinen Warze; fast überall weiß, ins Gelbe spielend, doch auf der Sonnenseite meistens lebhaft roth, und durchaus mit feiner Wolle besetzt. Das Fleisch ist delikat, fein, schmelzend, mit gelblichten Streifen, und um den Stein herum rosenroth. Der Saft ist muskatellerartig, gezuckert und trefflich. Sie reift Mitte Augusts.

§. 7.

Wolligte ungefärbte Pfirschen.

b) mit hartem Fleische.

27) Die Pfirsche mit gefüllter Blüthe. Die Rosenpfirsche. Pêche à fleurs doubles.

So groß und stark gefüllt die Blüthe auch ist (welche Art Bäume äußerst selten Früchte ansetzen,) so bringt die-

*) Man hat auch eine Pavie Madeleine mit festem Fleisch, die zu Anfang Septembers reif ist.

ser Baum doch nach etlichen Jahren unfruchtbarer Blüthen sehr viele Früchte, weil sich nicht bey allen Blüthen die Staubfäden in Blumenblätter verwandeln. Denn wenn dieses ist, so fällt die Befruchtung weg. Die Blumen haben bisweilen 2, 3 auch 4 Stempel, weshalb es oft Zwillinge giebt, ja drey- und vierfache Früchte, welche leztere aber bald wieder abfallen. Diese haben eine mittelmäßige Größe, sind rund und haben eine nicht tiefe Rinne. Die Haut ist stark wolligt, gelblichgrün, sehr selten mit einem Anflug von merklicher Röthe. Ihr Fleisch ist weiß, wenig saftig, und zwar nicht von besonderer Güte, aber doch von angenehmem Geschmack. Nur erfordern diese Früchte einen guten Sommer; ihre Zeitigung ist Ende Septembers. Sie dauern fast den ganzen Oktober hindurch. Man muß sie hängen lassen, bis sie von selbst abfallen. Sie können auf dem Lager noch nachreifen und halten sich lange, ohne zu faulen. Am Steine bleibt viel Fleisch; er hat auch eine scharfe Spitze. — Der Baum macht viele Triebe, aber kurze und sträußige, da die Augen nahe bey einander sind. Seine Blätter sind dunkelgrün, fast gar nicht gezahnt, und endigen sich mit einer sehr schmalen Spitze. Nach Johannis rollen sie sich nach der Länge zusammen und zeigen die untere Seite. Ihre Blüthe ist eine wahre Pracht der Natur; sie bildet lauter Rosen. Ihre sanfte Röthe und der Bau der wohlstehenden häufigen Blättchen machen der schönsten Ranunkel den Rang streitig. Zudem setzt der Baum eine ungeheure Menge Blüthen an, so daß er ein einziges Bouquet der schönsten Rosen bildet, wo eine an der andern steht, daß sich das Auge an einer solchen prachtvollen Pyramide nicht satt sehen kann. Zu Scherbenbäumchen sind sie sehr tauglich.

§. 8.

B. Pfirschen, deren Stein am Fleische angewachsen ist mit hartem Fleische. Pavies.

a) Gefärbte.

23) Der monströse Härtling. Der rothe Härt.

ling von Pomponne. Pavie monstreuse. Pavie rouge de Pomponne. Pavie Camu.

Die Größe dieser schönen runden Pfirsche wird, zumal bey ältern Bäumen, ausserordentlich; sie bekommt oft 12 und mehr Zoll im Umkreise. Sie wird zugleich, wenn anders der Jahrgang und besonders der Herbst günstig und warm ist, in ihrer Güte vortrefflich. Sie hat eine seichte Furche, dünne Haut mit sehr feiner Wolle, ist auf der Sonnenseite schön roth, übrigens weiß, ins Grünliche spielend. Das Fleisch ist weiß, um den Stein herum roth, und obgleich hart, doch saftig, gezuckert, weinigt und trefflich muskirt. Eine Zierde des Gartens reift sie im October; erfordert aber einen guten Sommer.

b) Ungefärbte.

29) Die große Charlestowner Ananas-Pfirsche.

Diese sonderbare Pfirsche von ausserordentlich starkem Geruche ist ein Wildling, aus einem von Charlestown in Amerika gekommenen Pfirschkern erwachsen, und zwar höchstwahrscheinlich von der Safran-Pfirsche, Alberge jaune, abstammend; denn sie wird nicht nur auswendig, sondern auch inwendig hochgoldgelb. Wenn sie der Sonne sehr ausgesetzt ist, so erhebt eine sanfte Röthe ihre blendende Goldfarbe sehr und stellt dem Auge den schönsten Anblick dar. Ihre Größe ist anfangs sehr mittelmäßig, wird aber bey zunehmendem Alter des Baums oft sehr stark. Sie ist überhaupt nur recht zu beurtheilen, wenn der Baum mehrere Male getragen hat, wo sie den ersten Früchten fast gar nicht mehr gleicht. *) Sie ist meistens rund und mit einer oft ziemlich starken Furche. Ihr Geruch ist sehr stark, Safranartig, und erfüllt ein ganzes Zimmer. Ihr Fleisch ist goldgelb, härtlich und

*) Wenn ein Baum Wildling, oder aus dem Samen entstanden ist, so braucht er mehrere Jahre, bis seine Früchte das werden, was sie seyn sollen, nämlich veredelt. Denn ein Wildling hat stärkern Safttrieb, folglich vereinigen sich um so länger rohe Säfte mit dem zur Frucht bestimmten feinern Safte, der in den Ringelwüchsen bey sanfterem Eintritte filtrirt wird.

von einem gewürzhaften, der Ananas sehr ähnlichen, Geschmacke und Parfüm; um den Stein herum ist es etwas kaum merklich rosenfarbig. Der Stein geht sehr hart vom Fleische. Er ist nicht groß, und nicht tief gefurcht. Auf dem Lager hält die Frucht sehr lange, und hat keinen Fehler, als daß sie spät zeitigt, nämlich erst gegen Mitte Octobers. — Der Baum treibt sehr lebhaft, hat schmale Blätter und ist sehr fruchtbar. Zu Hochstamm taugt er sehr gut; man muß ihm jedoch eine warme Lage geben.

30) Die kleine Charlestowner Ananas-Pfirsche.

Diese ist ebenfalls aus einem dieser amerikanischen Pfirschkernen entstanden. Sie ist zwar etwas kleiner als die vorhin beschriebene, aber noch lieblicher von Geschmack und hat mehr Ananas-Parfüm.

Eine sehr gute hierher gehörige Sorte von Pfirschen ist auch noch: die Pfirsche mit gefüllter Blüthe.

§. 9.

Beschreibung der vornehmsten Sorten.

II. Von der Familie der glatten oder nackenden Pfirschen.

A. Mit ablösigem Steine. Violettes.

Die Violetten sind nach dem verschiedenen Geschmacke der Liebhaber eine sehr vortreffliche Art Pfirschen. Sie haben meistens einen gewürzhaftern und bessern Geschmack, als die Pêches und Pavies. Was aber Viele daran tadeln, ist, daß sie ein trockeneres Fleisch haben, als die andern. Trocken ist ihr Fleisch zwar nicht zu nennen; es ist noch immer schmelzend genug; allein manchem Gaumen behagen die ganz saftigen und zerfließenden Pêches doch mehr. Bey der Erziehung fast aller Violetten findet sich nur der verdrießliche Umstand, daß ihnen die Ameisen, Wespen und andere Insekten ausserordentlich nachstreben, und daß daher eine Menge derselben verderben, wenn sie kaum anfangen zu reifen. Sie fallen dieselben vorzüglich an, nicht sowohl, weil sie glatt und ohne Wolle sind, sondern hauptsächlich wegen ihres starken Parfüms und Muskatellergeruchs.

f) Violetten mit schmelzendem Fleische.

31) Die Goldnectarine. The Gold Nectarine.

Diese vortreffliche Sorte stammt aus England ab. Die Pfirsche ist mittelmäßig groß, wie ein Borsdorfer Apfel, mehr rundlich, als länglicht; obgleich sie länger scheint, so mißt sie doch nur 1½ Zoll in der Länge und eben so viel in der Breite. Auf der einen Seite hat sie eine breite, nicht tiefe Furche und oben ein kleines Spitzchen. Die Haut ist schwarz-purpurroth, da wo sie die Sonne trifft; das Uebrige ist fein roth punktirt und weißlich gelb; oft finden sich auch hellweiße Flecken. In der schwarzrothen Farbe sind die Pünktchen silbergrau. Das Fleisch ist weiß, schmelzend, voll süßweinigten edlen Saftes und von gutem Geschmack. Um den Stein herum, der eine ganz kurze, aber scharfe Spitze hat und sich gänzlich ablößt, ist das Fleisch schön roth. Ihre Reifezeit ist Anfang Septembers. Sie hält sich länger im Liegen, als die Pêches.

32) Die weiße Nectarine. The white Nectarine. White Nectarine of Weitzenfeld.

Diese Sorte ist von gleicher Gestalt und Größe; viele sind indessen etwas kleiner. Ihre Farbe ist durchaus gelblich-weiß oder blaß strohgelb; die meisten haben nicht das Mindeste roth; nur sehr besonnte werden etwas Weniges roth gesprengt auf der Sonnenseite. Ihr Fleisch ist hell, gelblich-weiß und hat hin und wieder ganz weiße Flecken. Es ist noch zarter und vollsaftiger als jener ihres; es hat einen sehr angenehmen Muskatellergeschmack. Der Stein ist eben so ablösig, als bey jener und von gleicher Gestalt; aber es ist sehr scharf und schneidend genarbt, welches man an wenigen Pfirschen findet. Sie reift mit jener. Der Baum ist an seinen weißlichten Blättern von den andern leicht zu unterscheiden. Er ist aber auch zärtlicher, als andere Pfirschenbäume, und verfriert viel leichter.

33) Die Kirschpfirsche. Pêche Cerise.

Warum diese Pfirsche gewöhnlich unter die Pêches gezählt wird, sehe ich nicht ein, da sie von glatter und glän-

zender Haut ist. Sie ist schön, klein, vollkommen rund, mit einer tiefen Rinne und großen spitzigen Warze; auf der Sonnenseite schön kirschroth, auf der andern weiß, wie Wachs. Das Fleisch ist etwas zitronengelb, fein und schmelzend. In guter Lage und trockenem Boden ist der Saft ziemlich gut, sonst aber unschmackhaft, und dann nur der Schönheit wegen zur Tafel gut. Sie ist Anfang Septembers reif.

34) Die kleine frühe Violette. Petite Violette hâtive, auch Violette d'Angervillers.

Eine runde, (wie Double de Troyes) etwas kleine, an den Seiten etwas breitgedrückte köstliche Pfirsche, mit einer seichten Furche und kleinen Warze; auf der Sonnenseite violetroth, mit Gelb durchflossen, übrigens weißgelblich. Das Fleisch ist ziemlich schmelzend, gelblich, um den Stein herum rosenfarb, mit einem gezuckerten, stark parfümirten Safte und herrlichem Geschmacke. Sie ist vom ersten Range und reift Anfang Septembers.

35) Die große rothe nackende Frühpfirsche. Grosse Violette hâtive.

Diese kommt mit der kleinen vorhergehenden überein, nur daß sie merklich größer ist, aber keinen so starken Weinsaft, kein so hohes Parfüm und nicht die gänzliche Delikatesse hat, als jene. Sie reift zu gleicher Zeit mit ihr.

§. 10.

2) Violetten mit hartem Fleische.

Diese nennen die Engländer Nectarinen, wegen ihres edlen Nectarsaftes. Darunter sind vorzüglich:

36) Newingtons Nectarine. Brugnon de Newington d'Angleterre.

Eine große, schöne, auf der Sonnenseite glänzend rothe und fast über und über scharlachfarbige Pfirsche, mit gelbem, um den ablösigen Stein herum dunkelrothem köstlichem Fleische und muskatellerartigem Safte. Sie reift im August.

habenem weinigtem herrlichem Geschmacke. Sie ist reif nach der Mitte Augusts. — Vom ersten Range.

10) Die Venuspfirsche. Teton de Venus.

Eine treffliche Frucht; ziemlich groß, nicht ganz rund. Die Rinne hat oben eine starke Vertiefung; die Warze ist groß; die Haut von feiner Wolle besetzt; auf der Sonnenseite schwachroth, übrigens strohgelb. Sie hat feines, weißes schmelzendes Fleisch und ist um den Stein herum rosenfarbig. Der Saft ist fein und sehr parfümirt. Sie reift Ende Septembers.

11) König Georgspfirsche. In Holland: die Swolische. Double Swolisch. La Royale George.

Mittelmäßig groß, rund, mit einem tiefen Spalt in der Länge herunter, an der Sonnenseite dunkelroth, an der andern weißlicht mit Roth getüpft. Sie hat schmelzendes, delikates, weißes Fleisch, das um dem Steine roth ist, von erhabenem Geschmack. Sie reift Anfang Septembers.

12) Die Sanftfarbige. Die Blondine. Teint doux.

Eine große, schöne, delikate Pfirsche, fast rund, mit einer Furche, die erst gegen den Stiel tief geht, einer feinen Haut, mit sehr leichter und feiner Wolle, auf der Sonnenseite zartroth, mit feinem weißem Fleische, mit schwachröthlichen Streifen um dem Steine, und gezuckertem vortrefflichem Safte. Sie reift Ende Septembers.

13) Die weinhafte Fromentinerpfirsche. La Vineuse de Fromentin.

Eine große, runde, am Ende etwas breitgedrückte Pfirsche, mit feiner ganz dunkelrother Haut und fahler zarter Wolle, weißem saftigem Fleische, um dem Stein stark roth, von häufigem Saft mit einem Weingeschmacke. Sie reift im August.

14) Die rothe Frühpfirsche. Avant-Pêche rouge. Avant-Pêche de Troyes.

Eine kleine Pfirsche; aber sehr delikat, rund, mit ei-

ner seichten Furche, und hat selten eine Warze. Die Haut ist fein, wolligt, auf der Sonnenseite schön roth, nach der andern hin heller roth, und dann hellgelb. Das Fleisch ist fein, schmelzend, weiß; der Saft gezuckert und müskirt; der Stein löst sich meistens gut vom Fleische, bisweilen aber nicht. Sie reift Anfang Augusts.

15) Die gelbe Pfirsche. Gelbe Alberge. Safranpfirsche. Alberge jaune.*) Pêche jaune.

Eine mittelmäßig große, fast runde, gute Pfirsche, mit einer ziemlich tiefen Furche, und oben mit einem krummen Spitzchen statt der Warze; an der Sonnenseite dunkelbraunroth, übrigens schön gelb, mit fahler Wolle. Das Fleisch ist hochgelb, am Steine roth, schmelzend mit einem erhabenen, süßweinigten Safte und edlem Geschmacke. Sie ist reif Anfang Septembers.

16) Die schöne oder frühe Peruvianerin. Belle Chevreuse oder Chevreuse hâtive.

Da diese Pfirsche auf ihrem Stande und Erdreiche sehr empfindlich ist, und sich nach Gestalt und Reife sehr gern abändert, so hat sie verschiedene Beynamen bekommen, weswegen man aber die Sorten nicht unnöthig vervielfältigen sollte. Sie ist ansehnlich groß, rund, bisweilen etwas länglicht, mit einer seichten Furche, die ungleich theilt, und oben mit einem kleinen Knöpfchen; gelb, mit zarter leicht abgehender Wolle dicht besetzt; auf der Sonnenseite hochroth, und purpurroth gestreift. Das Fleisch ist weiß, fein, schmelzend, um den Stein herum weiß; der Saft gezuckert, etwas weinigt, und von sehr gutem Geschmack. Sie wird reif Ende Augusts, und taugt sehr gut zu Hochstamm.

17) Die große Blutpfirsche. Der Kardinal Fürstenberg. Cardinal Furstenberg.

Eine viel bessere Sorte, als die gewöhnliche Blutpfirsche, die blos Cardinal genennt wird, ein härteres

*) Man hat auch eine Pavie Alberge, wo der Stein nicht ablösig und mehr roth ist; man darf diese nicht mit ihr verwechseln.

Fleisch, einen geringern Saft und Geschmack hat, und blos zu Confituren taugt. Sie ist ganz rund, über und über dunkelroth, stark mit Wolle besetzt. Fleisch und Saft sind auch dunkelroth, doch nicht so sehr als bey der schlechten; sie hat auch einen weit bessern Geschmack, und ist eine schöne, saftige Pfirsche, die in ungünstigem Herbst doch noch gut zum Einmachen etc. dient. Sie reift Mitte Oktobers.

§. 5.

Wolligte Pfirschen mit Farbe und
b) festem Fleische.

18) Die Galante, oder Bellegarde. Galante Bellegarde.

Eine sehr schöne, große und herrliche Pfirsche vom ersten Range, ganz roth auf gelbem Grunde und auf der Sonnenseite schwarzroth; mit sehr feiner Wolle, und seichter Rinne; etwas länglicht. Das Fleisch, obgleich fest, ist doch fein und voll Saft, gezuckert und von sehr gutem Geschmacke, um den Stein herum rosenfarbig. Sie reift Ende Augusts.

19) Die Wunderschöne. Admirable. Avant-Pêche admirable.

Auch eine prächtige Pfirsche vom allerersten Range. (Quintinye, der zwar im Tadel und Lobe ausschweift, und vor 130 Jahren noch nicht so viele Sorten gekannt hat, erhebt diese über alle.) — Sie ist sehr groß, rund, von seichter Rinne und kleiner Warze, von schöner Farbenmischung, auf der Sonnenseite schön roth, übrigens hell strohgelb mit feiner Wolle. Ihr Fleisch ist fein, etwas brüchig, weiß, um den kleinen Stein herum blaßroth, mit einem gezuckerten erhabenem Safte und vortrefflichem weinigtem Geschmacke. Sie wird nie mehligt, ist auch in mittelmäßiger Lage noch gut und reift Mitte Septembers.

20) Die kleine Lieblingspfirsche. Petite Mignonne. Double de Troyes.

Sie heißt nur klein, im Vergleich mit der großen

Mignonne, ist aber doch ziemlich ansehnlich, meist rund, bisweilen etwas länglicht, mit einer seichten Rinne, kleinen Warze und zarter Wolle; auf der Sonnenseite schön dunkelroth, übrigens weißgelblicht und roth punktirt. Das Fleisch ist fein, fest, weiß, selten mit rothen Adern, mit häufigem gezuckertem Safte vom Weingeschmack, und sonst sehr gut. Der Stein lößt sich immer gut. Sie reift Ende Augusts.

21) Die Persische Pfirsche. Persique.

Eine schöne nicht große länglichte Pfirsche, auf der Sonnenseite marmorirt ziegelroth, übrigens stark gelb; von festem saftigem weißem Fleische, um den Stein herum hellroth, von erhabenem weinigtem etwas säuerlichem Safte, und überhaupt eine treffliche Frucht. Sie reift im September. Unter allen Pfirschen mißräth sie im Okuliren auf den Pflaumenwildling am wenigsten; sie schlägt fast auf allen sehr gut an. Auch im Stecken ihrer Steine artet sie nicht viel aus und giebt gute Wildlinge.

22) Die Portugiesische Pfirsche. Pêche de Portugal.

Groß, rund, auf der Sonnenseite dunkelroth, übrigens gelbgrünlich, mit zarter Wolle und voll rother Flekken. Das Fleisch ist fest, weiß, von köstlichem Weingeschmacke, mit kleinem Steine. Sie reift Mitte Septembers.

23) Die Schöne von Vitry. Die späte Wunderschöne. Belle de Vitry. Admirable tardive.

Eine schöne, große runde Frucht, mit breiter, seichter Furche und einer kleinen spitzen Warze, auf der Sonnenseite hellroth mit Dunkel marmorirt, übrigens schön gelb, hie und da mit dunklern Flecken, mit langer weißer, aber leicht abgehender Wolle. Sie hat ein festes, feines, weißes Fleisch, am Steine mit rothen Adern, von erhabenem und sehr angenehmem Geschmacke, und reift Ende Septembers. Sie muß etliche Tage auf dem Lager nachreifen.

24) Die wolligte Nivette. Nivette veloutée.

Eine große, länglichte, gute Pfirsche, mit einer breiten seichten Furche und kleinen spitzigen Warze, mit feiner dichter Wolle, gelber Grundfarbe; auf der Sonnenseite schwachroth mit dunklen Flecken. Sie hat ein festes, weißes, um den Stein herum rothes zuckersüßes Fleisch, von einem angenehmen und vortrefflichen Geschmacke, reift Ende Septembers, muß aber etliche Tage liegen bleiben.

§. 6.

Wolligte ungefärbte Pfirschen a) mit schmelzendem Fleische.

25) Die weiße Frühpfirsche. Avant-Pêche blanche. In Holland: die Früh-Montagne.

Die kleinste und früheste Pfirsche; rund, mit einer tiefen Furche und mit kleinen Knöpfchen, zart wolligt, weiß, ins Strohgelbe fallend. Das Fleisch ist weiß, saftig, muskatellerartig und angenehm; es wird aber bald mehligt. Reif wird die Frucht Anfang Julius.

26) Die weiße Magdalene Madeleine blanche.*)

Sie ist ziemlich ansehnlich, rund, mit einer oben und unten tiefen Rinne, und einer ganz kleinen Warze; fast überall weiß, ins Gelbe spielend, doch auf der Sonnenseite meistens lebhaft roth, und durchaus mit feiner Wolle besetzt. Das Fleisch ist delikat, fein, schmelzend, mit gelblichten Streifen, und um den Stein herum rosenroth. Der Saft ist muskatellerartig, gezuckert und trefflich. Sie reift Mitte Augusts.

§. 7.

Wolligte ungefärbte Pfirschen.

b) mit hartem Fleische.

27) Die Pfirsche mit gefüllter Blüthe. Die Rosenpfirsche. Pêche à fleurs doubles.

So groß und stark gefüllt die Blüthe auch ist (welche Art Bäume äußerst selten Früchte ansetzen,) so bringt die-

*) Man hat auch eine Pavie Madeleine mit festem Fleisch, die zu Anfang Septembers reif ist.

ser Baum doch nach etlichen Jahren unfruchtbarer Blüthen sehr viele Früchte, weil sich nicht bey allen Blüthen die Staubfäden in Blumenblätter verwandeln. Denn wenn dieses ist, so fällt die Befruchtung weg. Die Blumen haben bisweilen 2, 3 auch 4 Stempel, weshalb es oft Zwillinge giebt, ja drey- und vierfache Früchte, welche letztere aber bald wieder abfallen. Diese haben eine mittelmäßige Größe, sind rund und haben eine nicht tiefe Rinne. Die Haut ist stark wolligt, gelblichgrün, sehr selten mit einem Anflug von merklicher Röthe. Ihr Fleisch ist weiß, wenig saftig, und zwar nicht von besonderer Güte, aber doch von angenehmem Geschmack. Nur erfordern diese Früchte einen guten Sommer; ihre Zeitigung ist Ende Septembers. Sie dauern fast den ganzen Oktober hindurch. Man muß sie hängen lassen, bis sie von selbst abfallen. Sie können auf dem Lager noch nachreifen und halten sich lange, ohne zu faulen. Am Steine bleibt viel Fleisch; er hat auch eine scharfe Spitze. — Der Baum macht viele Triebe, aber kurze und sträußige, da die Augen nahe bey einander sind. Seine Blätter sind dunkelgrün, fast gar nicht gezahnt, und endigen sich mit einer sehr schmalen Spitze. Nach Johannis rollen sie sich nach der Länge zusammen und zeigen die untere Seite. Ihre Blüthe ist eine wahre Pracht der Natur; sie bildet lauter Rosen. Ihre sanfte Röthe und der Bau der wohlstehenden häufigen Blättchen machen der schönsten Ranunkel den Rang streitig. Zudem setzt der Baum eine ungeheure Menge Blüthen an, so daß er ein einziges Bouquet der schönsten Rosen bildet, wo eine an der andern steht, daß sich das Auge an einer solchen prachtvollen Pyramide nicht satt sehen kann. Zu Scherbenbäumchen sind sie sehr tauglich.

§. 8.

B. Pfirschen, deren Stein am Fleische angewachsen ist mit hartem Fleische. Pavies.

a) Gefärbte.

23) Der monströse Härtling. Der rothe Härt.

ling von Pomponne. Pavie monstreuse. Pavie rouge de Pomponne. Pavie Camu.

Die Größe dieser schönen runden Pfirsche wird, zumal bey ältern Bäumen, ausserordentlich; sie bekommt oft 12 und mehr Zoll im Umkreise. Sie wird zugleich, wenn anders der Jahrgang und besonders der Herbst günstig und warm ist, in ihrer Güte vortrefflich. Sie hat eine seichte Furche, dünne Haut mit sehr feiner Wolle, ist auf der Sonnenseite schön roth, übrigens weiß, ins Grünliche spielend. Das Fleisch ist weiß, um den Stein herum roth, und obgleich hart, doch saftig, gezuckert, weinigt und trefflich muskirt. Eine Zierde des Gartens reift sie im October; erfordert aber einen guten Sommer.

b) Ungefärbte.

29) Die große Charlestowner Ananas-Pfirsche.

Diese sonderbare Pfirsche von ausserordentlich starkem Geruche ist ein Wildling, aus einem von Charlestown in Amerika gekommenen Pfirschkern erwachsen, und zwar höchstwahrscheinlich von der Safran-Pfirsche, Alberge jaune, abstammend; denn sie wird nicht nur auswendig, sondern auch inwendig hochgoldgelb. Wenn sie der Sonne sehr ausgesetzt ist, so erhebt eine sanfte Röthe ihre blendende Goldfarbe sehr und stellt dem Auge den schönsten Anblick dar. Ihre Größe ist anfangs sehr mittelmäßig, wird aber bey zunehmendem Alter des Baums oft sehr stark. Sie ist überhaupt nur recht zu beurtheilen, wenn der Baum mehrere Male getragen hat, wo sie den ersten Früchten fast gar nicht mehr gleicht. *) Sie ist meistens rund und mit einer oft ziemlich starken Furche. Ihr Geruch ist sehr stark, Safranartig, und erfüllt ein ganzes Zimmer. Ihr Fleisch ist goldgelb, härtlich und

*) Wenn ein Baum Wildling, oder aus dem Samen entstanden ist, so braucht er mehrere Jahre, bis seine Früchte das werden, was sie seyn sollen, nämlich veredelt. Denn ein Wildling hat stärkern Safttrieb, folglich vereinigen sich um so länger rohe Säfte mit dem zur Frucht bestimmten feinern Safte, der in den Ringelwüchsen bey sanfterem Eintritte filtrirt wird.

von einem gewürzhaften, der Ananas sehr ähnlichen, Geschmacke und Parfüm; um den Stein herum ist es etwas kaum merklich rosenfarbig. Der Stein geht sehr hart vom Fleische. Er ist nicht groß, und nicht tief gefurcht. Auf dem Lager hält die Frucht sehr lange, und hat keinen Fehler, als daß sie spät zeitigt, nämlich erst gegen Mitte Octobers. — Der Baum treibt sehr lebhaft, hat schmale Blätter und ist sehr fruchtbar. Zu Hochstamm taugt er sehr gut; man muß ihm jedoch eine warme Lage geben.

30) Die kleine Charlestowner Ananas-Pfirsche.

Diese ist ebenfalls aus einem dieser amerikanischen Pfirschkernen entstanden. Sie ist zwar etwas kleiner als die vorhin beschriebene, aber noch lieblicher von Geschmack und hat mehr Ananas-Parfüm.

Eine sehr gute hierher gehörige Sorte von Pfirschen ist auch noch: die Pfirsche mit gefüllter Blüthe.

§. 9.

Beschreibung der vornehmsten Sorten.

II. Von der Familie der glatten oder nackenden Pfirschen.

A. Mit ablösigem Steine. Violettes.

Die Violetten sind nach dem verschiedenen Geschmacke der Liebhaber eine sehr vortreffliche Art Pfirschen. Sie haben meistens einen gewürzhaftern und bessern Geschmack, als die Pêches und Pavies. Was aber Viele daran tadeln, ist, daß sie ein trockeneres Fleisch haben, als die andern. Trocken ist ihr Fleisch zwar nicht zu nennen; es ist noch immer schmelzend genug; allein manchem Gaumen behagen die ganz saftigen und zerfließenden Pêches doch mehr. Bey der Erziehung fast aller Violetten findet sich nur der verdrießliche Umstand, daß ihnen die Ameisen, Wespen und andere Insekten ausserordentlich nachstreben, und daß daher eine Menge derselben verderben, wenn sie kaum anfangen zu reifen. Sie fallen dieselben vorzüglich an, nicht sowohl, weil sie glatt und ohne Wolle sind, sondern hauptsächlich wegen ihres starken Parfüms und Muskatellergeruchs.

†) Violetten mit schmelzendem Fleische.

31) Die Goldnectarine. The Gold Nectarine.

Diese vortreffliche Sorte stammt aus England ab. Die Pfirsche ist mittelmäßig groß, wie ein Borsdorfer Apfel, mehr rundlich, als länglicht; obgleich sie länger scheint, so mißt sie doch nur 1½ Zoll in der Länge und eben so viel in der Breite. Auf der einen Seite hat sie eine breite, nicht tiefe Furche und oben ein kleines Spitzchen. Die Haut ist schwarz-purpurroth, da wo sie die Sonne trifft; das Uebrige ist fein roth punktirt und weißlich gelb; oft finden sich auch hellweiße Flecken. In der schwarzrothen Farbe sind die Pünktchen silbergrau. Das Fleisch ist weiß, schmelzend, voll süßweinigten edlen Saftes und von gutem Geschmack. Um den Stein herum, der eine ganz kurze, aber scharfe Spitze hat und sich gänzlich ablößt, ist das Fleisch schön roth. Ihre Reifezeit ist Anfang Septembers. Sie hält sich länger im Liegen, als die Pêches.

32) Die weiße Nectarine. The white Nectarine. White Nectarine of Weitzenfeld.

Diese Sorte ist von gleicher Gestalt und Größe; viele sind indessen etwas kleiner. Ihre Farbe ist durchaus gelblich-weiß oder blaß strohgelb; die meisten haben nicht das Mindeste roth; nur sehr besonnte werden etwas Weniges roth gesprengt auf der Sonnenseite. Ihr Fleisch ist hell, gelblich-weiß und hat hin und wieder ganz weiße Flecken. Es ist noch zarter und vollsaftiger als jener ihres; es hat einen sehr angenehmen Muskatellergeschmack. Der Stein ist eben so ablösig, als bey jener und von gleicher Gestalt; aber es ist sehr scharf und schneidend genarbt, welches man an wenigen Pfirschen findet. Sie reift mit jener. Der Baum ist an seinen weißlichten Blättern von den andern leicht zu unterscheiden. Er ist aber auch zärtlicher, als andere Pfirschenbäume, und verfriert viel leichter.

33) Die Kirschpfirsche. Pêche Cerise.

Warum diese Pfirsche gewöhnlich unter die Pêches gezählt wird, sehe ich nicht ein, da sie von glatter und glän-

zender Haut ist. Sie ist schön, klein, vollkommen rund, mit einer tiefen Rinne und großen spitzigen Warze; auf der Sonnenseite schön kirschroth, auf der andern weiß, wie Wachs. Das Fleisch ist etwas zitronengelb, fein und schmelzend. In guter Lage und trockenem Boden ist der Saft ziemlich gut, sonst aber unschmackhaft, und dann nur der Schönheit wegen zur Tafel gut. Sie ist Anfang Septembers reif.

34) Die kleine frühe Violette. Petite Violette hâtive, auch Violette d'Angervillers.

Eine runde, (wie Double de Troyes) etwas kleine, an den Seiten etwas breitgedrückte köstliche Pfirsche, mit einer seichten Furche und kleinen Warze; auf der Sonnenseite violetroth, mit Gelb durchflossen, übrigens weißgelblich. Das Fleisch ist ziemlich schmelzend, gelblich, um den Stein herum rosenfarb, mit einem gezuckerten, stark parfümirten Safte und herrlichem Geschmacke. Sie ist vom ersten Range und reift Anfang Septembers.

35) Die große rothe nackende Frühpfirsche. Grosse Violette hâtive.

Diese kommt mit der kleinen vorhergehenden überein, nur daß sie merklich größer ist, aber keinen so starken Weinsaft, kein so hohes Parfüm und nicht die gänzliche Delikatesse hat, als jene. Sie reift zu gleicher Zeit mit ihr.

§. 10.

2) Violetten mit hartem Fleische.

Diese nennen die Engländer Nectarinen, wegen ihres edlen Nectarsaftes. Darunter sind vorzüglich:

36) Newingtons Nectarine. Brugnon de Newington d'Angleterre.

Eine große, schöne, auf der Sonnenseite glänzend rothe und fast über und über scharlachfarbige Pfirsche, mit gelbem, um den ablösigen Stein herum dunkelrothem köstlichem Fleische und muskatellerartigem Safte. Sie reift im August.

37) Die gelbe glatte Pfirsche. Jaune lisse.

Eine mittelmäßig große, ganz runde gelbe Pfirsche, an der Sonnenseite dunkelroth marmorirt. Das Fleisch ist gelb und fest, am Steine roth geadert. Bey einem warmen Herbst wird ihr Saft sehr angenehm, und bekommt einen Aprikosengeschmack. Sie reift Ende Octobers, und kann 14 Tage auf dem Lager bleiben.

§. 11.

B. Violetten mit nicht ablösigem Steine. Brugnons.

1) Mit hartem Fleische. Nectarinen.

38) Die violette Brugnon. Brugnon violette.

Sie ist sehr groß, wie die größte Pfirsche; an der Sonnenseite braunröthlich und an der Wand grün. Sie kommt übrigens mit der Newington d'Angleterre sehr überein, reift aber später und wird größer.

39) Der violette Muskateller Brugnon. Brugnon violet musqué. Auch die Römische Nectarine genannt.

2) Mit weichem Fleische.

40) Die späte Violetpfirsche. Die marmorirte Violette. Violette tardive. Violette marbrée. Violette panachée.

Sie gleicht sehr der großen frühen Violette, ist aber nicht so rund, von mittelmäßiger Größe, und oft wie eckigt, glatt, violett, auf der Sonnenseite mit kleinen rothen Flecken, wovon sie marmorirt aussieht, und auf der Schattenseite grünlicht. Das Fleisch ist gelblich, um den Stein herum roth, schmelzend, und weinigt. Sie reift im October.

Achtes Kapitel.

B. Vom Aprikosenbaume.

§. 1.

Abstammung und Beschreibung des Aprikosenbaums.

Diese schöne treffliche Steinobstfrucht hat ihren Namen von Aprico, an der Sonne gelegen, weil der Aprikosenbaum einen sonnenreichen Stand liebt, und in demselben seine Früchte am schönsten und besten werden. Er stammt aus einem warmen Himmelsstriche Asiens ab, wurde zuerst aus Armenien zu den Zeiten der Siege Alexanders nach Griechenland und Epirus gebracht und durch die Römer von da nach Italien verpflanzt; daher heißen sie armenische oder epirische Aepfel, Malum Armeniacum, Epiroticum, oder Orbiculatum. Zu Rom wurden sie erst 30 bis 40 Jahre nach Christi Geburt ein wenig gemein, und seitdem hat man deren in Europa verschiedene Arten gezogen.

Der Aprikosenbaum ist eine Art (Species) des Pflaumenbaums; weil er in Ansehung seiner Blumen und Früchte mit demselben sehr übereinkommt, so hat ihn auch der Ritter Linné zu demselben und zwar in die erste Ordnung der zwölften Klasse, gebracht, die er Icosandria Monogynia nennt. Sie begreift diejenigen Pflanzen in sich, welche 20 bis 30 dem Kelche der Blumen in einem Ringe einverleibte Staubfäden, und einen einzigen Staubweg haben. Der große Naturforscher beschreibt ihn so: Prunus (Armeniaca) floribus sessilibus, foliis subcordatis, d. i. Prunus mit festsitzenden Blumen und fast herzförmigen Blättern. Diese sind fünfblättrig; auf sie folgen große, rundliche, gelbe und fleischigte Früchte, welche einen Kern enthalten, der mit einer steinartigen harten Schale umgeben ist.

Der Aprikosenbaum wird nicht über 25 bis 30

er auch an kleinen Fruchtträgern des zwey- oder drey-
ährigen Holzes, am meisten aber an den jungen Trieben
om vorigen Jahre. Er ist so fruchtbar und setzt so häu-
ge Früchte an, daß man ihrer im May und weiterhin
t eine ziemliche Anzahl abnehmen muß. Die Aprikosen
aben ein weit lockeres Gewebe, als die Aepfel und Bir-
n, welcher Umstand ihren schönen Geschmack erhöht,
gleich aber auch verursacht, daß sie sich nicht lange halten.

§. 2.

Seine Fortpflanzung und Erziehung.

Die Aprikosen werden entweder auf ihren eige-
n Kernwildlingen oder auf Pflaumenstämmen veredelt.
prikosen auf Aprikosen zu veredeln ist nicht sehr rath-
m, nicht nur, weil sie gegen den Frost zärtlicher wer-
n, sondern auch, weil diese Art Bäume am meisten dem
arzflüße unterworfen ist. Es kann aber bey ihrer Er-
hung nicht anders seyn, als daß ihnen manche Wunden
rursacht werden müssen. Aber das Veredeln auf Pflau-
en ist sowohl sicherer, als für die Gesundheit und Dauer
s Baums dienlicher. Sehr gut aber ist dazu der ge-
eine Zwetschenbaum, die Hauspflaume, (Pru-
us domestica) besonders zum Okuliren auf das schla-
nde Auge, da sich die im Herbst eingesetzten Augen viel
erer darauf erhalten, als auf den feinen Pflaumen, wor-
f die Augen täuschen, oft spät in den Herbst hinein gut
sehen, und am Ende doch noch schwarz werden und
rben.

Das Pfropfen der Aprikosen weder in den Spalt
ch in die Rinde ist anzurathen. Außerdem, daß diese Ver-
lungsart vielfältig keinen so gesunden Baum schafft, als
s Okuliren oder Kopuliren, so ist es bey Pfirschen und
prikosen auch unsicher.*) Allein das Okuliren aufs
hlafende Auge, und das Kopuliren im Früh-

---

*) Ein Freund von mir meldete mir, daß ihm das Pfropfen der Pfirschen und Aprikosen in den Spalt selten mehr mißlinge, seitdem er den Keil am Pfropfreise nicht mehr am Ende scharf zuschneide, sondern stumpf, so, daß das Mark nicht von den Seiten verletzt werde.

Fuß hoch; er macht eine ausgebreitete Krone. Sein
ist sehr brüchig; weswegen man seine hochstämmigen B
so setzen muß, daß sie die Sturmwinde nicht greifen
nen. Er liebt einen trockenen, warmen, lockern, guten
sen Boden und eine sonnenreiche Lage. Denn da die
kosen, (auch die Pfirschenbäume) ausländische Gew
sind, und aus einem heißen Himmelsstriche herstam
so muß man sie in unseren kältern Gegenden nothw
an einer Lage erziehen, wo die Sonne stark wirken
wenn man von ihnen schöne und wohlschmeckende Fr
erwarten will.

Bey kalten Wintern gehen viele hundert Apri
bäume schlafen; und weil dieser Baum auch sehr
schon im Februar und März blüht, so ist auch seine
schöne röthlichte Blüthe den Frühlingsfrösten gar h
unterworfen. Es ist daher gut, wenn man den Ba
setzen kann, daß ihn zur Winterszeit die Morgensonne
erreicht, damit er nicht so früh austreibe, auch der F
wenn er ja getroffen ist, nicht so schädlich werde;
wenn die Sonne ein verfrornes Gewächs bescheint,
lich es schnell aufthauet, so ist es sicher verdorben,
seine vom Frost erstarrten Saftgefäße durch den So
schein plötzlich ausgedehnt und zersprengt werden, da
gegen andere, die nach und nach im Schatten oder a
sten durch Regen aufthauen, viel besser davon kom
weil ihnen der Frost oft ganz unschädlich war. D
gen ist es sehr rathsam, daß man einen solchen vom
getroffenen Baum in seiner Blüthe, ehe die Sonne
geht und ihn bescheinen kann, mittelst einer Gießk
gut mit Wasser bespritzt, wodurch viele hundert Bl
gerettet werden. An Mauren und Spalieren kann
die Blüthe der Aprikosenbäume bequem gegen den
schützen; auch durch vorgehängte Strohmatten oder
ken, die des Abends bey Gefahr vorgehängt und des
wieder aufgerollt oder abgenommen werden, bequemer
durch die oben Th. I. S. 168. ff. beschriebenen Fr
löser.

Seine Früchte trägt der Aprikosenbaum vorn
lich am jungen vorjährigen Holze, an welchem Blüthe
Frucht unmittelbar aus den Augen hervorbrechen,

aber auch an kleinen Fruchtträgern des zwey- oder drey-jährigen Holzes, am meisten aber an den jungen Trieben vom vorigen Jahre. Er ist so fruchtbar und setzt so häufige Früchte an, daß man ihrer im May und weiterhin oft eine ziemliche Anzahl abnehmen muß. Die Aprikosen haben ein weit lockeres Gewebe, als die Aepfel und Birnen, welcher Umstand ihren schönen Geschmack erhöht, zugleich aber auch verursacht, daß sie sich nicht lange halten.

§. 2.

Seine Fortpflanzung und Erziehung.

Die Aprikosen werden entweder auf ihren eigenen Kernwildlingen oder auf Pflaumenstämmen veredelt. Aprikosen auf Aprikosen zu veredeln ist nicht sehr rathsam, nicht nur, weil sie gegen den Frost zärtlicher werden, sondern auch, weil diese Art Bäume am meisten dem Harzfluße unterworfen ist. Es kann aber bey ihrer Erziehung nicht anders seyn, als daß ihnen manche Wunden verursacht werden müssen. Aber das Veredeln auf Pflaumen ist sowohl sicherer, als für die Gesundheit und Dauer des Baums dienlicher. Sehr gut aber ist dazu der gemeine Zwetschenbaum, die Hauspflaume, (Prunus domestica) besonders zum Okuliren auf das schlafende Auge, da sich die im Herbst eingesetzten Augen viel sicherer darauf erhalten, als auf den feinen Pflaumen, worauf die Augen täuschen, oft spät in den Herbst hinein gut aussehen, und am Ende doch noch schwarz werden und sterben.

Das Pfropfen der Aprikosen weder in den Spalt noch in die Rinde ist anzurathen. Außerdem, daß diese Veredlungsart vielfältig keinen so gesunden Baum schafft, als das Okuliren oder Kopuliren, so ist es bey Pfirschen und Aprikosen auch unsicher.*) Allein das Okuliren aufs schlafende Auge, und das Kopuliren im Früh-

*) Ein Freund von mir meldete mir, daß ihm das Pfropfen der Pfirschen und Aprikosen in den Spalt selten mehr mißlinge, seitdem er den Keil am Pfropfreise nicht mehr am Ende scharf zuschneide, sondern stumpf, so, daß das Mark nicht von den Seiten verletzt werde.

jahr habe ich bey dem Veredeln der Aprikosen ganz aufgegeben, da die Frühlingsfröste so vielfältig diese Bemühung vereitlen. Das bloß eingesetzte Aprikosenauge fängt nach seinem eigenen Naturtriebe früh im März an, in Saft zu treten und aufzuschwellen, und muß dann vor allen andern Arten okulirter Stämme dem Froste nicht selten unterliegen. Eben so die Augen an den kopulirten Reisern. Dagegen geht man am sichersten, wenn man diese Art Bäume um Johannis aufs treibende Auge okulirt. Meistens erhalten sie oft noch vor Winter solche starke Zweige, daß viele von ihnen im Herbst oder Frühjahr ausgesetzt werden können. Diejenigen aber, welche keinen so starken Trieb machen, und mit zarten Zweigen in den Winter kommen, verfrieren äußerst selten weiter, als an den Spitzen, wenigstens bleiben die beyden untersten Augen gut. Und da sie ohnehin im Frühjahr bis auf etliche Augen abgestumpft werden müssen, so war dieses allenfallsige Verfrieren im Grunde unschädlich. Was aber das Kopuliren im October, November und December betrifft, so finde ich, daß auch diese den Frühlingsfrösten weit mehr ausweichen, als die im Frühjahr kopulirten, welche schon im Safte aufgesetzt werden. Denn bey den im Winter aufgesetzten Reisern tritt der Saft allmälig ein; sie sind schon durch die Winterkälte etwas abgehärtet worden.

Will man zu hochstämmigen Aprikosen okuliren, so zieht man auch, wie bey den Pfirschen, nicht den Schaft aus einem Aprikosenreise, sondern läßt den Pflaumen- oder Zwetschenstamm gut wachsen, erzieht ihn zur Krone, und beäugelt dann um Johannis die Kronäste nahe am Stamme mit Aprikosenaugen.

Aprikosenbäume sind zu Hochstämmen am besten, wenn sie eine gegen die Sturmwinde und gegen Norden geschützte Lage erhalten können.

Der Harzfluß ist bey dieser Art Bäume die gewöhnlichste und tödtlichste Krankheit. Man muß daher theils so viel wie möglich verhindern, daß man dem Baume keine große Wunden verursacht, und keine starke Aeste abschneidet; vielweniger darf man etwas an ihm schneiden, wenn schon sein Saft eingetreten ist. Man muß sogleich

die Wunden mit dem oben beschriebenen Baumkitte sorgfältig bedecken.

Je älter der Aprikosenbaum wird, desto besser und schmackhafter werden seine Früchte. Gewöhnlich sind diese so beschaffen, daß sie saftiger und besser zum frischen Genuße sind, wenn man sie im rechten Zeitpunkte, nämlich wenige Tage vor ihrer vollkommensten Reife, wo sie nur um dem Stiele, aber noch nicht an der obersten Spitze ganz weich sind, vom Baume nimmt, und sie etwa noch 2 Tage auf dem Lager an einem nicht allzuwarmen Orte nachreifen läßt. Dieses Nachreifen ist hauptsächlich bey Früchten solcher Aprikosenbäume nöthig, welche der Sonne sehr ausgesetzt sind; denn diese neigen sich wegen der unvermeidlichen stärkern Austrocknung der Säfte mehr zum Mehligwerden. Auch nehme man sie nie warm von der Tageshitze vom Baume, sondern pflücke sie des Morgens.

§. 3.

Von der Klassifikation der Aprikosensorten.

Bey dieser Art Früchte finden sich bis jetzt noch nicht viele Sorten; und doch verlassen uns bey ihnen die Familiencharaktere fast ganz; ohne Subtilitäten ist hier nicht leicht eine systematische Eintheilung zu machen. Letzteres ist auch der geringen Anzahl Sorten wegen nicht nothwendig. Ich theile sie daher nur in solche:

A. mit süßer Mandel,
B. mit bitterer Mandel.

§. 4.

Beschreibung der vornehmsten Sorten Aprikosen
A. mit süßer Mandel.

1) **Die Ananasaprikose. Die Holländische oder Bredaische Aprikose.** Abricot de Hollande. Abr. de Breda.

Eine der schönsten und delikatesten Aprikosen, mehr platt als rund; die tiefe Furche ist meistens schief, so daß

die eine Hälfte größer ist als die andere. Was aber die sehr großen Stücke betrifft, die der Baum häufig trägt, so haben sie gewöhnlich eine reguläre Furche in der Mitte, die sehr zart und oft kaum merklich ist; auf der Sonnenseite ist sie stark roth getüpfelt, übrigens goldgelb; viele sind oft hochgelb ohne Roth. Das Fleisch ist ganz rothgelb, härtlich, voll edlen ananasartigen Saftes und von einem ganz vortrefflichen Geschmacke. Sie wird nicht mehligt, wie sonst die meisten Sorten. Der Stein ist dick und groß, und hat meistens einen doppelten Kern; er unterscheidet sich von mehreren dadurch, daß er auf der vordern schmalen Seite nicht rundkantig ist, sondern zwey scharfe Kanten hat. Sie reift gegen die Mitte Augusts. — Wegen ihrer Delikatesse streben ihr die Ameisen und Wespen ausserordentlich nach. *)

2) Die violette Aprikose. Abr. violet.

Diese ist ein wenig größer, aber nur vom zweyten Range. Auf der Sonnenseite fällt ihr Roth ins Violete, übrigens ist sie gelbröthlich; so auch das Fleisch. Der Saft ist zwar süß, aber weder häufig noch erhaben. Sie wird mehligt, wenn man sie auf dem Baume ihren vollkommenen Reifepunkt erlangen läßt und reift Anfang Augusts. Der Stein ist nicht so hart als sonst, und hat eine süße Mandel.

3) Die Provencer Aprikose. Abricot de Provence.

Sie hat dieselbe Größe und Gestalt wie die Holländische, aber eine scharfe Furche, welche die Hälften ungleich theilt. Sie ist auf der Sonnenseite lebhaft roth, hat dunkelgelbes Fleisch, einen sparsamen, aber feinen und weinig-

*) Zur Erziehung der Mellen oder sogenannten wilden Aprikosen, Kernaprikosen, sollte man keine andere Aprikosensteine erwählen. Es giebt eine delikate Art, die bey trockenen Sommern ein treffliches Parfüm und einen Muskatellergeschmack bekommen und recht saftig sind. Gar oft werden sie wieder eben dieselben Ananas-Aprikosen.

Saft. Der Stein ist braun und rauh. Sie reift
itte Julius. — Der Baum wird auch nicht groß.

4) Die Aprikose aus dem Angumois. Die rothe Aprikose. Abricot Angoumois.

Von gleicher Größe, etwas länglicht. Die Rinne
en ist glatt, am Stiele aber tief. Auf der Sonnenseite
sie dunkelroth, mit Purpurflecken, übrigens gelbröthlich,
t schmelzendes rothgelbes Fleisch, vielen und sehr erha-
nen, vorzüglich weinigten Saft. Der Stein ist dick und
ndlich, mit einem süßen angenehmen Kern. Sie reift
itte Julius.

Uebrigens ist auch noch die Rotterdamer Man-
laprikose, deren Mandel zuckersüß ist, und die späte
rangenaprikose zu bemerken.

§. 5.

Beschreibung der vornehmsten Sorten Aprikosen
B. mit bitterer Mandel.

5) Die Melle. Wilde Aprikose. Kernaprikose.

Sie ist gewöhnlich klein, rund, weißlichgelb, auf der
onnenseite roth, voll süßen Safts und von delikatem Ge-
mack. *)

6) Die Portugiesische Aprikose. Abr. de Portugal. (Wird auch die Algiersche genannt.)

Eine kleine, runde Aprikose mit seichter Rinne, hell-
lb, auf der Sonnenseite selten röthlich, hat nur erha-
ne röthlichte oder auch bräunlichte Flecken, ein dunkel-

*) Sie wird aus dem gesteckten Kern erzogen und unveredelt gelassen; es kommt denn in Ansehung der Größe, Farbe und Güte der Frucht auf Boden, Lage und Güte der Sorte an, wovon man sie erzieht. Außerdem, daß man oft eine neue, große und sehr vorzügliche Art erhält, so werden sie wenigstens, obgleich klein, doch überaus saftig und von überaus angenehmem und lieblichem Wohlgeschmack, der oft die besten Sorten übertrifft. Der Baum wird dauerhafter als die veredelten und

gelbes delikates Fleisch, das sich gern am Steine anhängt, vielen Saft und einen delikaten Geschmack. Sie ist reif nach der Mitte Julius.

7) Die frühe Aprikose. Die Muskatelleraprikose. Abr. précoce. Abr. hâtif musqué.

Unsere gewöhnliche kleine runde Frühaprikose, die hochstämmig gezogen wird. Ihre Furche ist seicht; nur diejenigen, welche frey an der Sonne hängen, werden auf der einen Seite roth; meistens sind sie goldgelb. Das Fleisch ist, wie gewöhnlich, von hochgelbröthlicher Farbe, wie das Fleisch der Melonen, saftig und hat in guten Jahren einiges Muskatellerparfüm. Sie wird jedoch, wenn sie überzeitig wird, leicht mehligt. Sie reift gegen die Mitte Julius.

8) Die Pfersichaprikose. Die Zuckeraprikose. Abricot Pêche. Abricot Sucré.

In der Beschreibung dieser Aprikosensorte weichen die Pomologen sehr von einander ab; man weiß daraus wirklich nicht klug zu werden. Dieselbe köstliche Sorte scheint mir die ächte zu seyn, welche ich unter dem Namen der Zuckeraprikose ehemals erhalten und erzogen habe. Sie ist groß, rund, hat einen starken Einschnitt, viele Röthe, ein härtliches, doch zartes, röthlichgelbes Fleisch, voll angenehmen zuckersüßen Saftes, und einen parfümirten trefflichen Geschmack. Sie ähnelt daher mehr einer delikaten Nectarinen-Pfirsche, als einer wässerigten Pêche. Sie reift mit den frühen Aprikosen. — Der Baum bildet ein schönes Gewächs, hat bräunlichrothe starke Sommertriebe und daran die Augen meistens dreyfach. Das Blatt ist schön, groß und glänzend. *)

9) Die große Frühaprikose. Die gemeine

---

ausserordentlich fruchtbar. — Die Steine der Ananasaprikosen sind die vorzüglichsten zu erwähntem Behuf.

*) Daß sich der Stein so leicht in der Mitte von einander löse, um ihn mit der Stecknadel theilen zu können, bestätigt sich nicht.

Aprikose. Abricot commun. Grand Abr. hâtif. Auch in manchen Katalogen Grand Royale, und die Römische genannt.

Ihre Größe ist verschieden; und wie überhaupt das bst an Spalieren größer wird, so wird auch diese zueich oft länglichter. Uebrigens ist sie schön und wohlgeltet, der Höhe nach etwas breitgedrückt, hat fast immer gleiche Hälften, färbt sich selten und wenig, und ist dungelb. Das Fleisch ist zwar saftig und gut, hat aber in hohes Parfüm, und wird auch leicht mehligt. Sie ist mit den letztern der kleinen Frühaprikosen.

10) Die Orangen-Aprikose. Abr. Orange.

Sie gehört unter die kleinen, ist rund, doch ist bisellen eine Seite dicker als die andere, mit einer nicht fen, aber sichtbaren Rinne. Die Stielhöhlung ist tief. ie Haut ist auf der Sonnenseite stark roth und oft mit aunen Flecken besetzt; auf der andern Seite schön gelb. as Fleisch ist dunkelgelb, hat einen vortrefflichen Saft d erhabenen Geschmack. Die Mandel ist süß und annehm. Sie reift im letzten Drittel des Julius. Der aum ist klein und trägt sehr willig. Seine Sommerebe sind ziemlich dick, auf der Sonnenseite hellroth, und f der andern grün mit sehr kleinen grauen Punkten bezt. Die Augen sind länglicht, spitzig und dreyfach; die átter mehr lang als breit und haben lange Stiele, die von hellrother Farbe sind.

11) Die Aprikose von Nancy. Die Brüsseler Aprikose. Abr. de Nancy.

Diese hat die ansehnlichste Größe, ist etwas oval, unlich, die Furche ist nur gegen den Stiel sichtbar von nig Rothe, fahlgelb. Das Fleisch aber ist rothgelb, melzend, wird nie mehligt, hat vielen angenehmen Saft, ten eigenen erhabenen Geschmack, und einen großen Stein n scharfen Kanten, wie die Ananasaprikose. Sie reift itte Augusts.

12) Die Aprikose mit geschecktem Blatte. Abricotier panaché.

Die Frucht ist schön, mittelmäßig groß, auf der Schattenseite wachsgelb, auf der Sonnenseite hochgelb und oft schön roth gefärbt; die Rinne ist nicht tief. Ihr Fleisch ist schmelzend, süß und sehr gut. Sie reift gegen die Mitte des Augusts. — Der Baum hat das eigene, daß seine Blätter in der Mitte große weiße, theils auch gelbe eckigte Flecken haben. Indessen haben sie nicht immer alle Blätter, ja bisweilen und in manchem Jahrgange findet man die Flecken sehr sparsam besonders bey älteren Bäumen. Das folgende Jahr darauf sind sie wieder fast alle gefleckt. Auch ist oft das Holz, zumal an den Sommertrieben, orangegelb gefleckt und gestreift, und sehr schön, roth, zuweilen aber auch, wie die andern Aprikosentriebe, grün.

13) Die Albergeaprikose. Abr. Alberge.

Eine kleine, aber vorzügliche Frucht, der Höhe nach etwas breit gedrückt, an der Sonnenseite von dunkelgelber Holzfarbe, mit sehr kleinen röthlichten Punkten; übrigens grüngelblich, von sehr zartem, fast schmelzendem Fleische, mit vielem erhabenen weinigten Safte, mit etwas bitterlichem Geschmacke, der aber nicht unangenehm ist. Sie reift Mitte Augusts.

14) Die Ungarische Aprikose.

Die Frucht ist länglicht, auf der Sonnenseite roth, mit einem Spalt, der beyde Hälften ungleich theilt. Der Stiel ist länger als bey andern Aprikosen. Ihr Fleisch ist goldgelb, saftig und gut, doch kommt sie an Geschmack den erstern Aprikosen nicht bey. Der Stein hat meistens einen doppelten Kern. Sie reift früh mit der Ananasaprikose, obgleich sie später blüht.

Der Baum zeichnet sich vor andern dadurch aus, daß seine Blätter einen Zoll längeren Stiel haben als andere Sorten, so wie auch die Blüthen einen längeren Stiel

haben. Er macht einen besonders starken Wuchs, und schlägt im Pfropfen, Okuliren rc. vor andern sehr leicht an.

15) Die schwarze Aprikose. Die Alexandrinische Aprikose. Abr. d'Alexandrie.

Eine Mittelfrucht zwischen Aprikose und Pflaume; sie fällt eben so, wie die Kirschpflaume, Prune-Cerise, zwischen Kirsche und Pflaume, hat auch einen eben so wilden Trieb und Wachsthum, und in der ersten Jugend Stacheln. Sie macht auch solche zarte, lange, dünne Zweige von schwarzrother glänzenzender Farbe auf der Sonnenseite und von grüner auf der andern, hat sehr kleine Augen, kleine Blätter mit rothen Stielen, die jedoch dem Blatte des Pflaumenbaums gleichen, von dunkelgrüner Farbe. Die Blüthe ist nur halb aprikosenartig, hat kleine Stiele und öffnet sich stärker; die Blumenblätter sind nicht so roth, als an der Aprikosenblüthe, auch nicht so groß. Sie blüht zu gleicher Zeit mit der Frühaprikose, wird aber später reif. Die Frucht ist nicht groß, rund, mit einer seichten Furche. Auf der Sonnenseite ist sie schwarzblau, auf der andern dunkelroth; ist aber die Jahreswitterung nicht sehr warm, so wird sie wenig schwarz und nur roth. Sie hat einen etwas pflaumenartigen kurzen Stiel, der nicht an der Frucht hängen bleibt, wenn sie überreif abfällt. Das Fleisch ist roth bis gegen die Mitte, um dem Steine herum aber goldgelb; die gelben Adern desselben ziehen auch durch das rothe Fleisch. Es hat vielen süßen Saft, der aber zunächst um dem Steine herum säuerlich ist. Der Geschmack so ziemlich gut, kommt aber den guten Sorten wahrer Aprikosen nicht bey. Der Stein ist aprikosenartig, seine Kanten aber sind nicht so scharf; auch löst er sich nicht vom Fleische. Seine Nath ist nicht so stark verwachsen, wie die der Pflaumensteine, sondern er springt nach Art der Aprikosensteine von einander, wenn er in die Spitze des Messers gesteckt wird und man ihn senkrecht damit auf die Erde fallen läßt. Das Holz des Stammes gleicht ganz dem der vollkommenen Aprikosen.

16) Die Rotterdamer Mandel-Aprikose.

Dieser vortreffliche Baum wurde vor wenigen Jahren aus einem Kern erzogen, der aus Rotterdam gekommen ist. Das Aeußerliche der Frucht gleicht der Ananasaprikose, ist aber derselben an Größe und Geschmack noch vorzuziehen, auch der guten Orangen-Aprikose. Die Mandel ist zuckersüß, und oft sind zwey Kerne in einem Steine. Der Baum erreicht die gewöhnliche Größe, ist sehr gesund und liefert jährlich die schönsten Früchte in Menge. Das sehr große, rundliche und dunkelgrüne glänzende Blatt zeichnet sich vor allen übrigen Sorten aus. Die braunrothen glatten glänzenden Sommertriebe sind meistens mit einfachen Augen besetzt. — Vom allerersten Range.

17) Die späte Orangen-Aprikose.

Diese hat außer ihrer großen Delikatesse noch das Verdienst, daß sie spät im September noch zeitigt, wenn die übrigen alle längst vorüber sind. — Der Baum treibt nicht so stark, als andere, hat glatte rothe Sommertriebe, die gewöhnlich mit einfachen rothen Augen besetzt sind. Die Blätter sind rund, rauh und nicht glänzend, haben eine kurze Spitze und sind im Bogen gezahnt.

Neuntes Kapitel.

C. Vom Kirschenbaume.

§. 1.

Naturgeschichte und Beschreibung des Kirschenbaums.

Obgleich Teutschland nur die eigentliche Vorrathskammer und der rechte Sitz der Kirschen heißen kann, so sind diese doch, was die veredelten Kirschen betrifft, erst 47 Jahr vor Christi Geburt naw Rom gebracht worden und zwar aus Cerasunt, (weswegen der Kirsch-

baum lateinisch Cerasus heißt) einer Stadt in Pontus in Kleinasien; Lucullus zerstörte diese Stadt und brachte den Kirschenbaum mit nach Rom. Sie kamen 120 Jahre darauf nach England und von da endlich nach Teutschland.

Den Kirschenbaum setzt Linné zu dem Geschlecht des Pflaumenbaums Prunus, welcher nach seinem Pflanzensystem in die erste Ordnung der zwölften Pflanzenklasse gehört, die er Icosandria Monogynia nennt, und welche diejenigen Pflanzen unter sich begreift, die 20 und mehr dem Kelch der Blumen in einem Ringe einverleibte Staubfäden, und nur einen Staubweg haben. Sie gehören also auch zum Zwittergeschlecht.

Es giebt nur zwey Hauptkirschenarten oder Geschlechter, süße und saure; durch die verschiedenen wechselseitigen Befruchtungen derselben sind ohne Zweifel viele Verschiedenheiten erschienen, und erscheinen noch täglich. Die I. ist die Waldkirsche oder Zwieselkirsche, Zwieselbeere, Cerasus sylvestris fructu nigro et rubro, welche Linné botanisch so beschreibt: Prunus avium umbellis sessilibus, foliis ovato-lanceolatis conduplicatis subtus pubescentibus, d. i. Prunus mit eyrunden, lanzetförmigen, zusammengefalteten Blättern, welche auf der untern Fläche feinhaarig sind, und mit festsitzenden Blumendolden, auf welche kleine runde Kirschen von süßem und bitterem Geschmack folgen. Die II. ist die Sauerkirsche, Prunus Cerasus, welche botanisch so beschrieben wird: Prunus Cerasus umbellis sessilibus, foliis ovato-lanceolatis conduplicatis glabris, d. i. Prunus mit eyrunden, lanzetförmigen, glatten, zusammengefalteten Blättern und Blumendolden, auf welche Büschel von vielen Früchten folgen, die ein weiches, saftiges süßes und säuerliches Fleisch und in der Mitte desselben einen Stein haben und nach der verschiedenen Natur ihrer Spielarten vom May bis in den September eine nach der andern zur Reife kommen.

Der Stamm und die Zweige aller Kirschenbäume haben vielerley Rinden. Die äußerste ist zähe und stark, wie Leder; die zweyte ist viel dünner, und lange nicht so hart, als die erste; die dritte ist sehr dünn und schwammig, ohne Festigkeit; die vierte ist weiß und schwammig, und ihre Fasern laufen nach der Länge, da die der drey erstern in die Quere gehen. Die Augen der Kirschbäume sind dreyerley: Holzaugen, welche spitzig sind, woraus die Laubreiser der Zweige entstehen; Blätteraugen, die etwas dicker und stumpfer sind, welche an den Sommerlatten stehen, entweder eins zwischen zwey Blütheaugen, oder zwey Blätteraugen, wozwischen ein Blütheauge sitzt; und Blütheaugen, die dicksten und stumpfesten, woraus die Frucht wächst. Die Blätter sind doppelt im Auge zusammengepackt, sind ein verlängertes Eyrund, an beyden Enden spitzig. Ihre Größe, Grüne, Auszackung ꝛc. verändert sich nach den Sorten. Ihre Blüthe gehört auch unter das Zwittergeschlecht, und besteht aus einem Kelche, aus 4 weißen Blumenblättern, aus 20 bis 36 Faden, mit nierenförmigen Staubgefäßen, aus einem Stempel, (dem weiblichen Geburtsglied der Blume,) und aus der jungen Frucht, auf dem Boden des Kelches.

Der Kirschenbaum nimmt mit geringem Lande vorlieb; er liebt hauptsächlich ein trockenes Erdreich; im nassen thut er nicht gut. Am gedeihlichsten wächst er in mergelartigem Boden, oder in guter Gewächserde, wenn auch deren Tiefe Leimen hat; er wird da in wenigen Jahren ein großer Baum. Den Viehdünger verabscheuet er; dieser verursacht ihm den Harzfluß und Brand. Er giebt uns unter den Obstbäumen seine erquickende Frucht am ersten, und zwar zu einer Jahreszeit, wo sie ausserordentlich angenehm und erfrischend, und fast für jedermann gesund ist, wie überhaupt das Obst unserm Blut den gemäßesten und besten Saft mittheilt. Und welche vortreffliche Kost kann nicht aus frischen und getrockneten Kirschen bereitet werden! Welche Haushaltung kann sie nicht auf das Beste benutzen! Halten sie sich auch nicht lange frisch, so lassen sie sich doch alle vortheilhaft unterbringen.

Die Kirschbäume theilen sich in saure und süße

Kirschenarten ein. Die sauren wachsen nicht groß; aber ie süßen erreichen eine Höhe von 40 bis 50 Fuß; sie verden oft wie die Eichbäume, so wie auch ihr erster Stammbaum, der wilde Kirschbaum (Prunus avium L.) Ihre Blüthe ist eine Pracht der Natur. Ihre Frucht reibt sie sowohl am jungen Holze unmittelbar aus dem luge der Zweige, als auch am alten Holze auf dessen Fruchtträgern, welche zuerst am äußersten Ende der Zweige um Vorschein kommen, hernach aber weiter zurück. Sie leiben einige Jahre hindurch tragbar. Auf die Länge oder Kürze der Stiele hat die Jahreswitterung vielen Einfluß. Bey regenvollen Frühjahren bekommen die Kirschen kürzere Stiele, als sonst gewöhnlich.

§. 2.

Von der Fortpflanzung und Erziehung der Kirschenbäume.

Die Kirschenbäume laßen sich durch Okuliren, Copuliren und Pfropfen in ihrer Art fortpflanzen, wobey man nicht nur die aus Kernen selbst gezogenen Stämmchen zu Pfropfstämmen gebrauchen kann, sondern uch eben so gut die wohlgewachsenen aus Waldungen (nicht Wurzelausläufern, sondern aus Kernen entstandenen;) denn ist bey den Kirschen nicht wie bey den Aepfel- und Birnildlingen. Saure Arten und süßsäuerliche könn auf süße und saure Sorten okulirt oder gepfropft wern; doch erfordern sie bisweilen blos saure Arten, eiige schlagen auf süßen nicht immer an, wie z. B. die ostheimer Kirsche. Sie sind auch nicht so fruchtbar auf nselben. Süße werden gewöhnlich auf süßen Stämmen veredelt; auf sauren kommen sie selten gut fort. Die auren Kirschenarten haben das charakteristische Kennichen, daß sie nicht hängende, sondern mehr oder wenier stehende, sehr dunkelgrüne und viel glänzendere und gelmäßigere ausgezackte Blätter haben, als die süßen irschenarten, welche hängend, hellgrün, nicht so glatt, ndern faltig, groß, dünn und sehr stark ausgezackt sind. ielfältig, doch nicht allemal, lassen sie sich am Holze er-

kennen. Saure Kirschenwildlinge haben dunkelgraue Schäfte; süße Wildlinge haben weißgraue Stämmchen und stärkere Zweige.

So dauerhaft die erwachsenen Kirschbäume auch sind, so zärtlich sind die ganz jungen Kirschenwildlinge in Absicht auf den Frost. Wenn sie schon in Saft getreten sind, so macht sie ein heftiger Nachtfrost schwarz. Uebrigens wachsen sie stark und schnell, und tragen auch bald.

Das Okuliren und Kopuliren ist für den Kirschenbaum die beste Veredlungsart. Will man den Schaft aus dem edlen Reise erziehen, so wird das Auge am jungen Stämmchen tief bey der Erde eingesetzt, und ferner nach der im I. Theil gezeigten Art behandelt. Weil bey dieser Art Steinobst der Saft im Frühling zeitig eintritt, und dann die Frühlingsfröste desto nachtheiliger sind, so ist das Okuliren auf das treibende Auge um Johannis sicherer, als das auf das schlafende Auge. Vorzüglich aber ist für den Kirschenbaum das späte Kopuliren im October bis Januar; denn dabey geht kein Auge durch Frost zu Grunde. Auch ist das Okuliren in die Aeste sehr bequem und gut. Man läßt den Kirschwildling mit einem geraden schönen Stamme erwachsen, und beäugelt um Johannis 2, 3 oder 4 Aeste. Ergreift man beym Okuliren oder beym sonstigen Veredeln der Kirschen, von ohngefähr Blütheaugen, so muß man den Blütheknopf, ehe er zum Aufblühen kommt, abzwicken; es treibt dann doch gewöhnlich recht gut fort, und macht ein schönes Reis. Läßt man es aber verblühen, so wird nicht nur die Frucht schlecht und elend, und fällt gewöhnlich unreif ab, sondern es kommt auch nicht leicht ein Holzreis nach, wie bey dem Kernobste.

Man hat außer den Kirschwildlingen keine Stämmchen, worauf sich die Kirschen veredeln ließen, wenigstens nicht mit Dauer und Fruchtbarkeit. Obgleich der Kirschenbaum mit dem Pflaumenbaume verwandt ist, so nehmen sie doch untereinander die wechselseitige Veredlung nicht an; nur der Zwergstrauch, die sogenannte bittere Steinkirsche, Prunus Padus Mahaleb, die eigentlich keine Kirsche ist, nimmt die Pfropfung der Kirschen nach neuern Erfahrungen an. Diese dienen zu Kirschzwerg-

men. Doch sind sie nicht unumgänglich nöthig; man n auch saure Kirschenstämmchen, oder Süßkirschen und Zweichseln, die nicht sehr stark treiben, dazu nehmen.

Was die Versetzung der jungen Kirschen-ume betrifft, so ist ihnen zwar wegen ihres frühen ebes die Herbstverpflanzung am angemessensten; doch gen sie auch gut an, wenn sie im Frühjahr versetzt, gehörig behandelt werden; besonders aber verliert die hlingsverpflanzung auch bey einem etwa erfolgenden trock- Sommer alle schädliche Folgen, wenn die so oft ange-te Einschlämmung dabey angewendet wird.

§. 8.

Von Eintheilung der Kirschensorten und ihrer Klassifikation:

Kirschen-Klassifikation.

I. Süßkirschen-Baumgeschlecht.

A.

Mit färbendem Safte, und einfarbiger, schwarzer, oder doch dunkler Haut.

a. Mit weichem Fleische. Klassenbenennung: Schwarze Herzkirschen.

b. Mit hartem Fleische. Klassenbenennung: Schwarze Knorpelkirschen.

B.

Mit nicht färbendem Safte, bunter, aus mehreren Farben gemischter Haut.

a. Mit weichem Fleische. Klassenbenennung: Weiße Herzkirschen.

b. Mit hartem Fleische. Klassenname: Weiße Knorpelkirschen.

C.

Gleichfalls mit nicht färbendem Safte, einfarbiger, ohne Beymischung von Roth und nur in Gelb nüancirter Haut.

Klassenname: Wachskirsche.

a. Mit weichem Fleische. Klassenname: Wachskirschen.

b. Mit hartem Fleische. Klassenname: Wachs-Knorpelkirschen.

†

Irreguläre oder abweichende Kirschen, aus dem

II. Sauerkirschen-Baumgeschlecht.

A.

Mit färbendem Safte, einfarbiger schwarzer, oder doch dunkler Haut.

a.

Mit dem großen Sauerkirschenblatte, und stehenden Zweigen; im Geschmack: säuerlichsüß bis fast ganz süß.

Klassenname:
Süßweichseln.

b.

Mit dem kleinen Sauerkirschenblatte, und dünnen meist hängenden Zweigen; im Geschmack: süßsäuerlich bis fast ganz sauer.

Klassenname:
Weichseln.

†

Irreguläre dieser Klasse.

B.

Mit nicht färbendem Safte, hellrother, fast durchsichtiger Haut.

a.

Mit dem großen Sauerkirschenblatte, und stehenden Zweigen; im Geschmack: säuerlichsüß bis fast ganz süß.

Klassenname:
Glaskirschen.

b.

Mit dem kleinen Sauerkirschenblatte und dünnen meist hängenden Zweigen; im Geschmack: süßsäuerlich bis zu sauer.

Klassenname:
Amarellen.

†

Irreguläre dieser Klasse.

Ich lege bey dieser Klassifikation den Süßkirschenbaum und den Sauerkirschenbaum zum Grunde. Diese beyden Kirschbaum-Geschlechtsarten sind sowohl nach ihrem Wachsthume und nach ihren Rinden, als auch, am sichersten, nach dem Stande der Blätter zu unterscheiden. Denn verschiedene Süßweichseln und Glaskirschen, die zum Theil fast eben so große Bäume, als die Süßkirschen liefern, und deren Blätter mit letztern so viele Aehnlichkeit besitzen, haben doch stets mehr aufrechte oder doch geradeaus stehende Blätter, während die Blätter der Süßkirschen I. A, B, und C, stets hängend sind. Am auffallendsten findet man dieses im Frühlinge.

Ferner hat uns die Natur bey den Früchten des ganzen Kirschengeschlechts zwey Hauptunterscheidungszeichen angegeben, nämlich die mit färbendem und die mit nicht färbendem Safte. In den Süßkirschenarten I. liegt wieder bey beyden die Unterabtheilung, mit weichem und mit hartem Fleische. Die Wachskirschen d. h. die Süßkirschen mit nicht färbendem Safte, mit einfarbiger Haut ohne Roth I. C. weichen zu sehr von der Klasse I, B, a, ab; sie können eine eigene Klasse bilden, zumal da sich nun auch Wachskirschen mit hartem Fleische I, C, b, Wachsknorpelkirschen, durch den Samen erzeugt haben.

Bey den Sauerkirschen II. nimmt man in dem Stande der Zweige und in der Größe oder Kleinheit der Blätter einen in der Natur wesentlich liegenden Unterschied wahr; weitere Erfahrungen aus den erzogenen Naturkindern dieser Kirschen werden diese Behauptung rechtfertigen. So liefern z. B. die Kerne und Samen von den Früchten der Prager Muskateller, der Velser und anderer, die in die Klasse II. A, a, gehören, immer wieder solche Früchte, die dieser im Wachsthume der Bäume, der größern Blätter, der stehenden Zweige und dem Geschmacke der Früchte ähnlich sind.

Diejenigen Sauerkirschen, die das größere — dem Süßkirschenblatt ähnliche — Blatt besitzen, haben stets

ßende, und bey den Glaskirschen nur waagrecht lie-
nicht hängende Zweige. Wenn man das Süße im
acke edel nennen will, so liefern diese Bäume edlere
, als die mit dem kleinen Blatte und mit hängen-
eigen, einige Ausnahmen abgerechnet, wie z. B. bey
ßen königlichen Weichsel, und dem gros Gobet.
ie Charakterzeichen des größern oder kleinern Blat-
den Sauerkirschen liegen wirklich in der Natur,
man versucht werden kann, dieß auch denjenigen
sse II. A, b, und II. B, b, bisweilen zuzuschrei-
nn nämlich ein vollsaftiger, frisch gepfropfter, oder
schnittener Baum sehr große Blätter hervorbringt.
an wird doch finden, daß, wenn man den Baum
st überläßt, diese Blätter in ihre ursprüngliche
it wieder zurückgehen. Eine ähnliche Bewandtniß
auch mit dem Hängen und Stechen der Zweige.
Bäume, die von Natur hängende Zweige haben,
durch raschen Trieb oder durch starkes Beschnei-
nlaßt werden, mehr stehende als hängende Zweige
en. Aber auch diese werden bey weniger raschem
hum und unterlassenem Schnitt wieder hängende
erhalten.
ie Umschreibungen zu vermeiden, ist es sehr noth-
für jede Klasse eine eigene Benennung festzusetzen.
allen Provinzen Teutschlands heißen die Süßkir-
t weichem Fleisch, sowohl mit färbendem, als nicht
m Safte, Herzkirschen, nur mit dem Bey-
n beyde Klassen zu trennen) die schwarzen und
ißen oder bunten.
ie Süßkirschen mit festem Fleische, so-
it färbendem, als nicht färbendem Safte, haben
eren Provinzen Teutschlands mancherley Benennun-
B. im Oesterreichischen: Kramelkirschen; im
Krachkirschen; am Niederrhein: Knackkir-
in Ober- und Niedersachsen und auch in einem
rankens: Knorpelkirschen. Dieses Wort ist
n Oesterreicher, Elsasser und Niederrheinländer ver-
, und versinnlicht ihm die Eigenschaft der Kirsche,
die Härte des Fleisches.
r die Klasse II. A, a, ist wohl der Name Süß-

Ich
baum
Diese der
ihrem A
sichersten
Denn ve
Theil sa
fern, ni
besitzen,
aus stel
I. A, l
findet n

zen K
angege
färbend
liegt v
chem
d. h.
farbic
Klass
zuma
Fle
den

Ste
Blä
wal
der
ger
Fr
rei
sol
gr
de

den Zwecke
möglich
Kre
Gestalt viel

im Saft und Geschmack weit unterschiedener, als der ältere Baum von einer und derselben Sorte. Seine Blätter und seine Triebe sind oft viel stärker an Farbe, bald gelblicher, bald frischer, ohne des Unterschiedes zu gedenken, wenn der Baum unter dem Messer steht und stets zu stärkerem Triebe gereitzt wird. Das regenhafte Jahr macht ebenfalls auffallende Veränderungen an den Kirschenfrüchten. Die Stiele werden kürzer, die Farbe wird bläßer, der Saft wässerigter ꝛc. So erscheint die rothe Oranienkirsche im regnerischen Sommer röthlichgelb, da sie im sonnenreichen und warmen roth wird. — Bey so bewandten Umständen ist es denn leicht zu verzeihen, wenn der aufmerksamste Forscher eine Zeitlang eine Sorte verkennt, und erst nach mehreren Jahren einsehen lernt, daß er sich geirrt habe.

Uebrigens habe ich diejenigen Sorten, welche bis jetzt noch nicht ganz genau untersucht sind, und also nicht zuverläßig verbürgt werden können, mit Römischen Zahlen bezeichnet, und sie nach ihren Klassen, wozu sie gehören, auch nach ihrer wahren oder wahrscheinlichen Reifefolge, an einander gereiht.

§. 4.

I. Kirschen von dem Süßkirschenbaumgeschlecht.

A. Mit färbendem Safte; mit einfärbiger, schwarzer, oder doch dunkler Haut.

a) Mit weichem Fleische. — (Klassenname: Schwarze Herzkirschen.)

1) Große frühe Mayherzkirsche. Guigne hative de May.

Diese Kirsche unterscheidet sich von allen andern ihrer Klasse durch die frühe Zeitigung. Sie ist bey vollkommener Zeitigung purpurschwarz zu nennen. Ihre Größe ist stark mittelmäßig. Ihr Fleisch und Saft ist dunkelroth von Farbe, süß und angenehm. In günstiger Jahreswitterung kommt sie gegen Ende May's, sonst gewöhnlich in der ersten Hälfte des Junius.

weichsel der passendste. In Ober- und Niedersachsen werden diese meistens Kirschen; in Franken aber spanische Weichseln genennt. Das erstere generelle Wort erfordert zu viele Beysätze oder Umschreibungen, es deutlich zu machen, und bey letzterem können wir doch nicht annehmen, daß alle Kirschen dieser Klasse aus Spanien abstammen.

Die Früchte der folgenden Klasse II. A, b, heißen fast durchgängig in Franken und Schwaben Weichseln. — Viele von diesen Sorten haben die Eigenheit, daß sie sich wie die Ostheimer Weichsel durch ihre häufige Wurzelbrut ächt fortpflanzen. Auch hier findet eine irreguläre Spielart statt.

Die Früchte der Klasse II. B, a, werden in Niedersachsen meistens Glaskirschen genannt, so wie die der folgenden Klasse B, b. In Franken und Schwaben aber heißen sie Amarellen, Ambrellen, Ambern. Da aber diese und jene sich als Baumart wesentlich von einander unterscheiden, so ist es nothwendig, für beyde eigene Klassenbenennungen anzunehmen. Die erstere kann also Glaskirsche, und die letztere Amarelle heißen. Verschiedene Sorten dieser letztern vermehren sich gleichfalls durch Wurzelbrut ächt. Auch finden sich bey diesen mehrere irreguläre oder abweichende Spielarten.

Was nun die Beschreibung der Kirschensorten nach den erwähnten Klassen betrifft, so habe ich sie nach ihrer Reifezeit geordnet, und nach dem verzeichneten Schema angeführt, wobey denn zugleich diejenigen berichtigt werden, welche unter verschiedenen Namen vorkommen und gleichwohl Idenditäten sind. Denn es hält sehr schwer, sich aus dem Chaos der Provinzialnamen herauszuwickeln, wenn man die Menge der oft so nahe verwandten Sorten bis zur völligen Gewißheit beobachten will, ohne alle Sorten an erwachsenen Bäumen bey einander zu sehen, und in einem günstigen Kirschenjahre zu beobachten, da theils die Jugend eines Baums, theils die Jahreswitterung oft sehr täuschende Veränderungen an den Früchten verursacht, welche man oft für ganz unmöglich halten würde. Der junge Baum in seiner jugendlichen Kraft bringt oft seine Früchte viel größer, in der Gestalt viel veränderter,

im Saft und Geschmack weit unterschiedener, als der ältere Baum von einer und derselben Sorte. Seine Blätter und seine Triebe sind oft viel stärker an Farbe, bald gelblicher, bald frischer, ohne des Unterschiedes zu gedenken, wenn der Baum unter dem Messer steht und stets zu stärkerem Triebe gereitzt wird. Das regenhafte Jahr macht ebenfalls auffallende Veränderungen an den Kirschenfrüchten. Die Stiele werden kürzer, die Farbe wird blässer, der Saft wässerigter ꝛc. So erscheint die rothe Oranienkirsche im regnerischen Sommer röthlichgelb, da sie im sonnenreichen und warmen roth wird. — Bey so bewandten Umständen ist es denn leicht zu verzeihen, wenn der aufmerksamste Forscher eine Zeitlang eine Sorte verkennt, und erst nach mehreren Jahren einsehen lernt, daß er sich geirrt habe.

Uebrigens habe ich diejenigen Sorten, welche bis jetzt noch nicht ganz genau untersucht sind, und also nicht zuverläßig verbürgt werden können, mit Römischen Zahlen bezeichnet, und sie nach ihren Klassen, wozu sie gehören, auch nach ihrer wahren oder wahrscheinlichen Reifefolge, an einander gereiht.

§. 4.

1. Kirschen von dem Süßkirschenbaumgeschlecht.

A. Mit färbendem Safte; mit einfärbiger, schwarzer, oder doch dunkler Haut.

a) Mit weichem Fleische. — (Klassenname: Schwarze Herzkirschen.)

1) Große frühe Mayherzkirsche. Guigne hative de May.

Diese Kirsche unterscheidet sich von allen andern ihrer Klasse durch die frühe Zeitigung. Sie ist bey vollkommener Zeitigung purpurschwarz zu nennen. Ihre Größe ist stark mittelmäßig. Ihr Fleisch und Saft ist dunkelroth von Farbe, süß und angenehm. In günstiger Jahreswitterung kommt sie gegen Ende May's, sonst gewöhnlich in der ersten Hälfte des Junius.

2) Frühe schwarze Herzkirsche.

Sie ist vollkommen wie eine große schwarze Herzkirsche gestaltet, aber sehr klein. Die Farbe der Haut ist ganz schwarz, das Fleisch weich und sehr dunkelroth, voller Süßigkeit, aber bitterlich, wenn sie erst anfängt zu zeitigen. Der Baum trägt voll.

3) Die süße Mayherzkirsche.

Diese ist wegen ihrer Fruchtbarkeit, Güte und ihres ökonomischen Nutzen sehr vorzüglich, und hier unter dem Namen der Frühkirsche einheimisch, so wie auch die folgende, welche die Zweyte heißt, und oft mit ihr zeitigt, und wovon stets in Menge getrocknet wird. Jene ist mittelmäßig groß, dem Ansehen nach rund, jedoch etwas stumpfherzförmig, mehr schwarz, als rothbraun; der Stiel ist 1½ Zoll lang, röthlich und sitzt in einer engen Höhle. Der Stein ist vorzüglich runder, als bey andern Süßkirschen, hat aber doch eine Spitze. Das Fleisch ist nicht ganz weich, der Saft sehr dunkelroth, häufig und von einem sehr gewürzhaften Geschmacke, wenn anders die Kirsche nicht bey häufigem Regen aufwächst; sonst wird sie weicher, von wässerigtem Safte; viele davon springen auf und faulen. Sie reift in der ersten Hälfte des Junius. Zum Trocknen ist sie nebst der folgenden unter den Süßkirschen eine der vorzüglichsten und gekocht von einem sehr gewürzhaften Geschmacke.

4) Die große süße Mayherzkirsche.

Diese folgt in der Zeitigung auf jene; sie zeitigt zugleich mit ihr, wenn regenhafte Witterung jene zurückhält. Sie ist größer, runder, die Furche ist unmerklicher, schwärzer, das Fleisch etwas fester; sie hat grünere Stiele, die flacher aufsitzen.

5) Die Werdersche frühe schwarze Herzkirsche.

Sie ist eine sehr große Kirsche, sehr breit und stumpf herzförmig, mit einem so tiefen Einschnitte, als je eine Kirsche hat. Bey vielen ist er so tief, daß oben beym Stiel beyde Backen einer Brust gleichen, wie bey der Pür-

sche, Teton de Venus; auf der andern Seite aber ist die Haut ausgespannt. Ihre Farbe ist glänzend schwarz; der Stiel ist 1½ Zoll lang, mittelmäßig stark und sitzt in einer tiefen Höhle. Unten hat die Kirsche ein Stempelgrübchen und einen starken grauen Punkt. Das Fleisch ist ziemlich weich, sehr färbend, angenehm säuerlich süß. Der Stein ist nach Verhältniß der Frucht groß, rund, etwas herzförmig; es bleibt Fleisch an seiner breiten Kante. Die Kirsche reift Ende Junius.

6) Große schwarze Waldkirsche. Schwarze Molkenkirsche. Kleine Maulbeerkirsche. Grosse merise noir.

Diese Kirsche gehört zu den kleinen. Sie ist fast rund, auf beyden Seiten etwas breit gedrückt, und hat selten eine bemerkbare Furche; oft ist aber da, wo sie seyn sollte, die schwarze Farbe etwas röthlich. An der stumpfen Spitze ist ein Grübchen, wie ein Nadelstich. Die Farbe ist fast schwarz. Die Stiele sind ganz grün, nicht gar dünn und von verschiedener Länge, doch selten über 1½ Zoll lang; sie sitzen ganz flach auf, ja los an den Früchten, wenn sie sehr reif sind. Das Fleisch ist weich, sehr saftig und von dunkler Farbe. Der Saft ist sehr färbend; der Geschmack angenehm süß mit einer pikanten Bitterkeit, welche an ihre wahrscheinliche Abstammung von der schwarzen Wald- oder Vogelkirsche erinnert. Der Stein ist klein, doch dick herzförmig. An der Kante bleibt etwas Fleisch hängen. — Der Baum wird groß und sehr tragbar. Meistens kommen aus einem blühenden Fruchtauge 2, 3, 4 Kirschen. Wenn bey warmer Witterung die Kirschen am Baume bleiben, so trocknen oder backen sie sich selbst und werden sehr wohlschmeckend. Von den mit ihr fast zugleich reifenden Kirschen ihrer Klasse Nro. 3. 4. 7. unterscheidet sie sich durch ihre Kleinheit, durch ihren bitterlichen Geschmack, kleinen Stein und ganz grünen Stiel.

7) Die Kronberger Kirsche. Der Wildling von Kronberg.

Hier erzeugte sich vor etlichen Jahren eine vortreffliche Süßkirsche aus dem Kern. Sie ist groß, kugelrund,

und die schwärzeste, die es geben kann. Der Stiel ist beynahe 3 Zoll lang, das Fleisch etwas härtlich, voll des süßesten Safts und von einem angenehmen Geschmacke. Der Stein ist klein, und obgleich die Frucht rund ist, so hat doch der Stein eine spitze und eine eyrunde Bildung. Sie zeitigt Ende Junius und Anfang Julius.

8) Büttners schwarze neue Herzkirsche.

Am Stiel ist diese Kirsche dick und vollständig, auf beyden Seiten etwas platt gedrückt und an der Spitze stumpf abgerundet. Auf einer Seite hat sie eine merkliche Nath, auf der andern eine merkliche Rinne. Sie gehört zu den größten Kirschen. Ihre Farbe ist glänzendschwarz; auf der Seite, wo die Nath ist, befindet sich gewöhnlich ein hellrother Streifen. Das Fleisch ist sehr dunkelroth, etwas fest, doch gehört die Kirsche unter die mit weichem Fleische. Der Saft ist häufig und sehr färbend, der Geschmack süß und angenehm. Der Stein ist fast rund. Sie zeitigt in der Mitte des Julius. Von der gemeinen schwarzen Herzkirsche unterscheidet sie sich durch ihre mehr runde Form, dünnere Haut und weicheres Fleisch. Der Baum trägt viel.

9) Die kleine lange schwarze Wald- oder Vogelkirsche.

Sie ist die Schwester der folgenden runden und das im Kleinen, was die schwarzen Herzkirschen mit weichem Fleische im Großen sind. Man sieht es ihr gleich an, daß ihre Gestalt länglicht ist. In ihrer Höhe mißt sie sieben Linien und eben so viel in ihrer Breite, die mit der Dicke einerley ist. Das Blüthengrübchen zeichnet sich durch einen grauen Punkt aus. Der Stiel ist lang und steht in einer flachen Vertiefung. Das Fleisch ist zart, und je näher am Steine, desto schwärzer. Der Geschmack ist süß, hintennach etwas bitterlich. Sie zeitigt Ende Junius und dauert wohl 4 Wochen. — Der Baum wird stark und das Blatt ist wie das der folgenden runden.

10) Die kleine schwarze runde Vogel- oder Waldkirsche. La Merise noire.

Diese größtentheils bekannte Frucht scheint zwar ganz

rund zu seyn; allein ihre Breite hat doch den größten Durchmesser; ihre Höhe ist geringer, und ihre Dicke noch geringer. Sie mißt 6 Linien in der Höhe, 7 in der Breite und 5 in der Dicke. Die Linie vom Stiel zum Blüthengrübchen sieht man wenig oder nicht; doch wird man eine Art Vertiefung gewahr. Aber das Blüthengrübchen zeichnet sich durch ein weißgraues Pünktchen in einer sehr kleinen flachen Vertiefung aus. Der Umfang der Vertiefung am Stiele ist auch von keiner Bedeutung. Der Stiel ist gelbgrün, bisweilen sehr roth, und enthält die Höhe der Kirsche wohl dreymal. Das Fleisch ist ganz schwarz; man sieht in dieser Schwärze keine einzige Fiber durch das Fleisch laufen. Sie hat vielen Saft von dunkelrother Farbe und dieser hat einen sehr süßen Geschmack, der nur hinterher etwas anziehend bitterlich ist. Der Stein ist sehr klein und fast so lang als breit; sie wird vom Anfange des Juli's nach und nach reif. — Der Baum trägt reichlich; oft sind 10 bis 12 Kirschen darauf dicht beysammen. Er wird einer mit von den stärksten Bäumen unter den Kirschensorten. Haupt- oder Nebenäste gehen in nicht sehr spitzigen Winkeln in die Höhe. Die Sommertriebe sind lang und ziemlich stark auf der Sonnenseite braunroth und gegenseitig grünlich. Die Krone bildet eine ziemlich hohe Kugel und ist etwas durchsichtig, da die Zweige nicht sonderlich enge stehen. Das Blatt ist groß und breit und setzt eine lange scharfe Spitze auf. Es ist sehr fein und scharf gezahnt. Seine Farbe ist dunkelgrün und der Stiel nur wenig geröthet.

11) Die Ochsenherzkirsche. Schwarzes Taubenherz. Grosse Guigne noir.

Diese Kirsche gehört zu den großen. Sie ist lang spitzherzförmig, hat ringsum eine Nath, die aber immer auf der breitlich gedruckten Seite merklicher ist. Die Haut ist sehr glänzend, mehr schwarz als dunkelbraun. Die Stiele haben alle 2 Zoll Länge und stehen in einer engen und meistens auch tiefen Höhlung fest. Das Fleisch ist zwar zart, aber doch wohl das festeste von allen Kirschen dieser Klasse mit weichem Fleische, sehr dunkel und stark färbend; der Geschmack süß und angenehm. Der Stein

ist lang herzförmig, dabey etwas breit gedrückt und das Fleisch lößt sich nicht ganz von demselben. Durch die spätere Reife, durch ihre Größe, und durch etwas hartes Fleisch unterscheidet sie sich von andern Kirschen ihrer Klasse. — Der Baum trägt gewöhnlich sehr voll.

12) Die englische Kronherzkirsche. Corone Cherry. Crowe Herat Cherry.

Sie ist sehr klein, auf beyden Seiten sehr platt gedrückt, mit einer tiefen Rinne und sehr höckerigt. Ihre Farbe ist glänzendschwarz; das Fleisch ist weich und schwarzroth; der Saft sehr färbend und süß. Sie zeitigt erst gegen die Mitte des Augusts.

13) Die späte schwarze spanische Herzkirsche.

Diese sich wenig empfehlende Kirsche ist lang und spitzherzförmig, glatt mit einer Nath auf der Sonnenseite, hat ein weiches, sehr dunkelrothes Fleisch von einem süßen gewürzhaften Geschmacke und reichlichen Saft. Der Stein ist nicht groß, etwas breit, von weicher Schale, so daß man sie fast mit den Fingern zerdrücken kann, ohne ausgebildeten Samen. Sie zeitigt in der letzten Hälfte des Augusts, trägt aber ausserordentlich selten. Ist blos für den Varietätensammler.

§. 5.

b) Mit hartem Fleische. — (Schwarze Knorpelkirschen.)

14) Die späte Maykirsche.

Ihren Namen hat sie eigentlich nicht mit Recht, weil sie erst gegen Ende des Junius zeitigt. Sie ist unter die kleinen Kirschen zu zählen. Ihre Form ist zwischen stumpfherzförmig und rund; sie hat eine seichte Nath und da ein Grübchen, wo der Stempel bey der Blüthe gesessen; ferner einen langen Stiel, der dünn und meistens auf der einen Seite etwas röthlich ist. Ihre Farbe ist ganz schwarz; sie hat ein delikates Fleisch und einen gewürzhaften lieblichen Saft. Ihre harte Haut macht sie vorzüglich zur Knorpelkirsche. — Der Baum hat einen lichten schlan-

ken Wuchs, schmale Blätter; wird nicht sehr groß, ist aber sehr fruchtbar.

15) Die frühe schwarze Knorpelkirsche.

Sie gehört auch zu den kleinen Kirschen, ist aber gut und der Baum ist volltragend. Sie ist auf beyden Seiten vom Stiele an platt gedrückt, und endet sich mit einer stumpfen Spitze. Auf einer Seite hat sie eine merkliche Rinne. Ihre Farbe ist glänzendschwarz. Das Fleisch ist hart und sehr schwarzroth; der Saft sehr färbend und bey seiner Süßigkeit ziemlich bitterlich.

16) Die Thränenmuskatellerkirsche aus Minorka.

Eine wahre Seltenheit von einem Süßkirschenbaume. Die Kirsche ist von ansehnlicher Größe. Der Stiel ist sehr lang, über 2½ Zoll, etwas gekrümmt, und nicht dünn, auf der obern Seite braunröthlich und sitzt in einer glatten seichten Aushöhlung. Die Form der Frucht ist am Stiele fast wie abgeschnitten, auf beyden Seiten gefurcht und breit gedrückt; unten rundet sie sich stumpf zu. Die Haut ist dunkelbraunroth, ins Schwarze sich neigend. Das Fleisch und der Saft ist dunkelroth, und bey etwas Festigkeit doch saftig. Der Geschmack ist angenehm. Der Stein ist dick herzförmig. Auch hat der Baum das Eigene, daß sich seine Aeste, fast wie bey der babylonischen Thränenweide, in Bogen herabsenken; doch scheint er dies nur in den erstern Jahren seines Wachsthums vermuthen zu thun; weiterhin werden die Zweige mehr sperrhaft als stark hängend. Die Blätter sind sehr lang und schmahl, und ähneln sehr einigen Pfirschenblättern. Hierdurch unterscheidet sich diese Sorte von allen andern Kirschenbäumen, und da diese Insulanerin auch sehr fruchtbar scheint (denn sie trägt schon im zweyten Jahre nach der Veredlung,) so ist sie recht schätzbar auch für das feste Land.

17) Schwarze Knorpelkirsche. Große schwarze Herzkirsche mit festem Fleische.

Diese gehört zu den großen am Stiele dicken Knorpelkirschen. Sie ist auf beyden Seiten breit gedrückt, doch

am Stiele dick, fast rund, jedoch auf beyden Seiten etwas platt gedrückt, und an der Spitze abgestumpft. Auf einer Seite hat sie eine sichtbare Nath, auf der andern eine merkliche Rinne, und unten ein Stempelgrübchen. Der Stiel hat auf der Sonnenseite viel Röthliches. Die Farbe der Haut ist zwar durchgängig roth; indessen scheint überall etwas Gelbliches durch; sie hat besondere Flecken von abgängiger Farbe. Das Fleisch ist weich und weiß, der Saft häufig, der Geschmack fein und angenehm. Die Kirsche ist vorzüglich und hält sich lange am Baume.

21) Die Blutherzkirsche. Herat Cherry bleeding.

Sie gehört fast zu den großen Kirschen. Am Stiele ist sie dick und breit; doch wird die Dicke in der Mitte stärker, und unten endigt sich die Frucht mit einer breitlichen Spitze. Auf der einen Seite findet sich eine merkliche Furche, die meistens aus der Stielhöhle ausgeht; auf der andern Seite aber ist diese Furche nicht immer sichtbar, und manche haben auch eine Nath. Unten ist kein Grübchen zu bemerken; doch läuft bisweilen die Furche über die Spitze hinweg. Die Stiele haben gegen 2 Zoll Länge, sind dünn, auf der einen Seite etwas röthlich und sitzen in einer Höhle, die oft ungleich eingebogen ist. Die Farbe der Haut ist ponceau auf einem gelblichen Grunde; auf den breitgedrückten Seiten und an den Spitzen ist das Roth etwas heller und marmorirt. Bey höchster Reife oder Ueberzeitigung wird die Farbe der Haut dunkel ponceau, fast ohne gelblichen Schimmer. Das Fleisch ist weißgelb, weich und saftig; der Geschmack süß mit etwas Säure, doch ohne Erhabenheit. Der Stein ist breit herzförmig; nur an der Kante bleibt Fleisch sitzen. Sie zeitigt Anfang July. — Der Baum trägt meistens sehr voll.

22) Die frühe lange weiße Herzkirsche.

Diese Kirsche ist von mittlerer Größe, lang, auf beyden Seiten etwas breit gedrückt, am Stiele und an der Spitze schmäler, als in der Mitte; viele sind auch ganz walzenförmig. Die Hauptfarbe der Haut ist roth auf einem gelblichen Grunde. Sie ist stark gestrichelt; die

Striche laufen am Stiele sehr regulär zusammen. Nach der Spitze zu ist sie mit länglichten Punkten besetzt. Das Fleisch ist weißgelb und etwas fest, unter der Haut ein klein wenig gefärbt. Der Saft ist nicht häufig und ohne große Süßigkeit; hat auch nichts Vorstechendes. Ihre lange, spitze und walzenförmige Gestalt unterscheidet sich von allen.

23a) Die rothe Molkenkirsche.

In Rücksicht der Größe gehört sie zu den Mitlern; aber ihre Form ist ganz eigen. Sie ist sehr breit gedrückt, am Stiele und an der Spitze stumpf abgerundet, beynahe wie abgeschnitten, so daß man sie fast ein länglichtes Viereck nennen könnte. Denn ihre Breite beträgt mehr als ihre Höhe. Auf der einen Seite ist die Furche merklicher als auf der andern, und bey den meisten Früchten findet sich ein Stempelgrübchen. Die Stiele haben meistens 1½ Zoll Länge, und sind eben nicht dünn für Kirschen dieser Klasse. Bey nassen Jahren besonders haben ie Stiele viel Rothes, und sitzen nicht tief. Die Farbe er Haut ist nur in Roth nüancirt, welches auf der Son-enseite sehr dunkel ist, aber auf der Schattenseite etwas chter wird; das Fleisch ist sehr weiß und so auch der Saft. Der Geschmack ist vor der wirklichen Reife etwas itter, welches sich aber bald verliert; er geht bald in das Süße über. Läßt man dann aber diese Kirsche noch ei-ige Zeit auf dem Baume, so vermehrt sich diese Süßig-it noch, und vergesellschaftet sich mit einer pikanten Er-abenheit, so daß dadurch diese Kirsche eine der vorzüg-chsten unter den Süßkirschen wird. Der Stein ist für ine Süßkirsche ziemlich rund, und an der Kante röthlich etüpfelt. — Die Bäume tragen sehr reichlich; wirklich erdient diese noch wenig bekannte Kirsche mehr ange-flanzt zu werden. Sie ist hier in Kronberg sehr einhei-nisch; und da sie bey den Pomologen nicht gefunden wird, o ist es wahrscheinlich, daß sie hier aus den Samen ent-prossen und zu den Kirschen teutschen Ursprungs zu zählen ist.

23b) Die rothe neue Herzkirsche aus Samen.

Diese Süßkirsche mit nicht färbendem Safte und wei-

chem Fleische ist zwar nur von mittlerer Größe, verdien aber doch eine vorzügliche Stelle unter dieser Klasse. Si ist am Stiele dick, auf beyden Seiten etwas platt gedrüc und läuft spitzig zu, so daß sie recht herzkirschenförmig is Sie hat eine merkliche Nath; der Stiel ist lang und hel grün. Die Haut färbt sich zwar über und über roth, j doch nur hellroth und fleischfarbig, wobey immer etwa Gelbes durchschimmert. Das Fleisch ist weißgelblich, seh weich und schmelzend, der Saft häufig und ohne Farbe der Geschmack sehr süß und angenehm, ohne alle Bitterkeit Sie reift in der ersten Hälfte des Julius und hält sich 14 Tage am Baume. — Der Baum treibt lebhaft und träg sehr voll.

24) Die Perlkirsche.

Sie hat eine vollkommene Herzform. Am Stiele i sie dick, auf beyden Seiten platt gedrückt; sie lauft spitz zu. Sie hat eine merkliche Nath und auf der ander Seite eine Rinne, die sie gleichsam in zwey Hälften theil welche sich am Stiele in zwey dicke Backen ausdehnen, di über die Vertiefung, worin der Stiel sitzt, erheben, und die wahre Form eines Herzes bilden. Ihre Größe ist nu mittelmäßig. Sie färbt sich sehr roth, wodurch nur e was gelblichte Grundfarbe durchschimmert; auf einer Seit ist sie allemal etwas heller. Der Stiel ist lang. Da Fleisch ist weich und weiß. Der Saft ist häufig und a genehm süß. Sie reift in der Mitte des Julius, ab langsam, und hält sich drey volle Wochen am Baume, de sehr reichlich trägt.

25) Dankelmanns weiße Herzkirsche. Kleine weiße Perlkirsche. *)

Eigentlich eine gelbe kleine Herzkirsche; viele dav sind an der Sonnenseite röthlich angelaufen. Sie hat i der Mitte eine Vertiefung oder breite Furche, ein Stem pelgrübchen, einen 2 Zoll langen Stiel, eine helle, glas tige zarte Haut, wodurch man das Zellengewebe des Fl

*) Diese Kirsche hat sehr viele Namen. Henne nennt sie die Schn selkirsche, auch die weiße Zwieselbeere. Ich erhielt s unter dem Namen der Agatkirsche und Cerise ambrée.

es sehen kann; aber bey nassen kalten Jahren hat das urchsichtige und Helle der Farbe nicht mehr seine volle einheit. Das Fleisch ist weiß, weich, voller Saft, tterlich süß; wenn sie aber sehr reif ist, so erhält sie eine drige Honigsüßigkeit. Der Stein ist stark und herzför- g. Sie reift zu Ende des Junius.

26) Die kleine rothe runde Wald- oder Vogelkirsche. La petite Merise rouge et ronde.

Sie ist nur $1/2$ Zoll hoch und eben so dick. Die Li- e vom Stiele zum Blüthengrübchen ist sehr gering und s Blüthengrübchen selbst flach und von einem ziemlichen nfange; dagegen ist die flache Vertiefung zum Stiele um merklich, und hat da, wo er am Zweige ansitzt, viel olz, und seine Länge begreift die Höhe der Kirsche fast rmal. Die Farbe ist hellroth, wird aber, wenn sie nge am Baume hängt, dunkler. Viele weißlichte Pünkt- en schimmern durch die Haut und machen sie bisweilen t marmorirt. Die Kirsche hat wenig Fleisch um den tein herum, welches weißlich, von süßem Geschmack und t einem angenehmen bittern Nachgeschmacke verbunden , der sich mehr oder weniger bemerken läßt, je nachdem mehr oder weniger reif, oder kultivirt wurde. Der tein ist nach Verhältniß groß, und fast erbsenförmig. ie Frucht reift im Julius; es giebt aber auch einige äume, die sich zu verspäten scheinen; man findet oft noch rgleichen am Ende des Augusts. — Der Baum ist rk, Haupt- und Nebenäste gehen in nicht sehr spitzigen inkeln in die Höhe. Die Sommertriebe sind lang, stark d braunroth. Die Krone bildet eine ziemliche Halbku- l. Das Blatt ist ziemlich lang, und dehnt sich in eine r lange Spitze aus. Auf dem Rande ist es stumpf ge- hnt, hat eine dunkelgrüne Farbe und ist am Stiele braun- th gefärbt.

27) Die kleine rothe länglichte Vogel- oder Waldkirsche. La petite Merise rouge et longue.

Beym ersten Anblicke unterscheidet sie sich von der nden sehr wenig. Die sonst bey den Kirschen vom Stiele

zum Blüthengrübchen laufende Linie ist fast gar nicht bemerkbar, und an dem Orte, wo das Blüthengrübchen sonst zu seyn pflegt, sieht man nur ein Pünktchen einer kleinen Nadelspitze ähnlich; dagegen hat sie am Stiele eine flache Vertiefung. Der Stiel ist dünn und enthält die Höhe der Kirsche wohl viermal; am Ende ist er stark und holzig. Die Farbe ist hellroth, ins Weiße spielend und an manchen Stellen mit weißen Punkten, die wie marmorirt sind. Das Fleisch ist etwas zaserigter, als bey der runden Vogelskirsche, und der Geschmack mit etwas mehr Bitterkeit vermischt. Der Stein ist länglicht. Sie reift wie die runde Vogelkirsche. — Der Baum scheint sich etwas schwächer zu halten, als der von der runden Vogelkirsche; die Aeste gehen auch in spitzigern Winkeln in die Höhe, als bey jener. Die Sommertriebe sind dünn und nicht so lang, auch heller an Farbe, als jene. Das Blatt ist länglicht, am Stiele rundet es sich gemach zu, am Ausgange auch, nur hat es hier eine längere und zärtere Spitze. Auf dem Rande ist es fein gezahnt. Die Farbe ist hellgrün, und der Stiel des Blatts nur sehr wenig blaß braunroth gefärbt. Ueberhaupt ist es kleiner und zarter, als das an der rothen runden Vogelkirsche.

28) Die **Türkine**. Turkine.

Eine mittelmäßig große, sehr breitherzförmige, roth und gelb melirte Herzkirsche, auf der Sonnenseite hellroth und gelb getüpfelt, oft ganz roth; auf der Schattenseite gelb und darin roth getüpfelt, manchmal ganz weißlichgelb. Die Nath ist unmerklich, der Stiel mittelmäßig lang, das **Fleisch** mehr weich als hart, mit einem weißen süßen Safte, von sehr gutem Geschmacke, der Stein dick, rundlich herzförmig. Sie ist reif gegen Ende Julius. — Der **Baum** macht ein gutes Gewächs, und bauet sich schön. Seine Blätter sind lang und schmahl, und ihre **Breite** ist ziemlich über der Mitte nach der Spitze zu. Nach dem Blaltstiele hin, der über 2 Zoll lang ist, verläuft sich das Blatt allmälig; es ist gewöhnlich gezahnt.

29) Die **Kirsche vier auf ein Pfund**. La Cerise quâtre à un livre.

Diese seltene Kirsche, welche seit einigen Jahren aus

enin in Flandern nach Teutschland kam, ist, wie
Holz, Blatt und Wuchs schon anzeigt, eine wahre Herz-
sche mit weichem Fleische, von mittelmäßiger Größe,
ihrem französischem Namen gar nicht entspricht, aber
ößer werden kann, wenn sie sich mehr an unser Clima
wöhnt hat, oder der franz. Gärtner, der sie getauft hat,
ht ein Gascogner gewesen wäre. Sie ist im Ganzen
rzförmig, oben ungleich, höckerig, und hat, statt des Stem-
lgrübchens bey andern Kirschen, ein stark hervorragen-
s krummgebogenes Spitzchen, wie die Venuspfirsche, wel-
es man sonst bey keiner einzigen Kirsche findet. Die
rundfarbe der glänzenden Haut ist blaßgelb; aber nur
f der Schattenseite zeigt sie sich deutlich. Größtentheils
sie carmosinroth, und in dem Roth, wie die Lauermanns-
sche, gelblichweiß gesprengt und gestrichelt. Das Fleisch
weiß, weich, und hat vielen süßen angenehmen Saft.
er Stein ist nicht sonderlich herzförmig, nach Verhält-
ß klein, und hat ein scharfes Spitzchen. Der Stiel ist
was kurz, und nicht sehr stark. Die Kirsche zeitigt im
gust, wobey freilich frühe Jahre oft eine Ausnahme
chen; auch hat dieser Baum oft noch gegen Ende Au-
sts Früchte, bisweilen schon Ende Julis einige zeitige.
- Der Baum bildet wegen seiner ungeheuer großen und
len Blätter ein sonderbares Gewächs, und eine weit-
ftige sehr sperrhafte Krone, so wie dicke starke Triebe,
sich durch das Gewicht der Blätter krumm biegen und
ngen. Die Augen sind groß, gerundet, spitz, und ge-
n im Okuliren überaus gern an. Das Blatt ist zur
rwunderung groß, wie die Nußblätter, bey jungen
äumen oft 1 Fuß lang, ½ Fuß breit, und hat eine
arfe Spitze. Es ist dünn, taffetartig, und in seiner
äche fast überall gekrumpelt.

§. 7.

b) Mit hartem Fleische. (Weiße Knorpelkirschen. Marmorkirschen.)

30) Die Speckkirsche. Cerise Caron.

Diese Kirsche gehört bey günstigen Jahren fast zu den
oßen. In der Form sind sie sich sehr ungleich; denn

man findet breit- und stumpfherzförmige, auf der einen Seite etwas breitgedrückte, auf der andern gefurchte, auch ungefurchte, höckerigte und glatte. Die Haut ist bey der vollen Reife dunkel-ponceau mit kupferrothen und unten an der Spitze meistens etwas geblichen Flecken, wie punktirt. Die Stiele haben 1½ bis 2 Zoll Länge, sind hellgeblich ohne Roth und sitzen flach auf der Kirsche. Das Fleisch erhält erst bey voller Zeitigung seine Festigkeit, einen sehr angenehmen süßen Geschmack, bey günstigen Jahren oft etwas pikantes; es hat etwas mehr Saft als andere ihrer Schwestern. Der Stein ist ziemlich groß, herzförmig und lößt sich als eine Marmorkirsche leidlich vom Fleische. Durch ihre frühe Reife unterscheidet sie sich von andern ihrer Klasse.

31) Die Schöne von Rocmont. Das bunte Taubenherz. Belle de Rocmont. Coeur de Pigeon.

Eine schöne, ziemlich große, wohlgebildete herzförmige Kirsche, die oben breit ist, und unten gewöhnlich eine kleine Spitze hat. Sie hat viele Aehnlichkeit mit der folgenden, der Lauermannskirsche, nur daß sie etwas länger ist, als letztere, und die Lauermannskirsche etwas gedrückter. Die Nath ist flach und sehr breit; der dünne und ziemlich lange Stiel steht in einer tiefen und weiten Aushöhlung. Ihre Grundfarbe ist weißgelblich und darauf hell und dunkelroth gesprengt und getupft; auf der Schattenseite hat sie rosenrothe Punkte und Striche, und unten ein graues Blüthepünktchen. Die Haut ist dünn und zähe, das Fleisch schön weiß, ziemlich hart, doch saftig, süß und von angenehmem Geschmack; der Stein länglich, unten stumpfspitzig, und oben etwas platt. Sie reift gegen die Mitte des Julius.

32) Die Lauermannskirsche. Die große Lauermannskirsche.

Eine der allergrößten und prächtigsten bunten Herzkirschen, und eine wahre Zierde der Obstschule. Sie hat eine regelmäßig gebaute Herzform, ist auf beyden Seiten roth getüpfelt, und dieser rothe Anstrich verläuft sich sehr

mahlerisch in das Weißlichgelbe, in das Wachsfeine in der Mitte und der Schattenseite. Durch die Mitte der Sonnenseite läuft mehr ein Strich, als eine Furche herunter auf das Tüpfelchen, da wo der Stempel gesessen hat. Der Stiel ist nicht stark, anderthalb Zoll lang und drüber; er steht in einer tiefen regelmäßigen Aushöhlung. Ihr Fleisch ist sehr weiß, fest, angenehm süß, und von überaus gutem Geschmack. Um den Stein herum ist es etwas rosenfarbig; der Saft ist weiß und gewürzhaft süß. Der Stein ist herzförmig und der Größe der Frucht angemessen. Er löst sich nicht gut vom Fleische. Ihre Reifezeit fällt meistens in die Mitte des Julius. — Der Baum wird nicht groß.

33) Die weiße spanische Kirsche. Bigarreau blanc.

Henne macht sie zuerst bekannt und beschreibt sie sehr richtig. Diese Kirsche ist ziemlich stark, aber nicht sehr herzförmig, sondern mehr rund, hat aber einige Erhöhungen, die sie etwas höckerigt machen, und eine tief laufende Furche. Die Haut ist auf der einen Seite schön rein gelblichweiß, wie weißes Wachs und auf der Sonnenseite mit hellerem und dunklerem Roth getüpfelt. Der Stiel ist dünn, gewöhnlich anderthalb Zoll lang und steht in einer glatten, ziemlich flachen Aushöhlung. Das Fleisch ist weiß, saftig und nicht sehr fest, hat einen sehr süßen weißen Saft und einen feinen, erhabenen angenehmen Geschmack; man muß aber diese Kirschensorte bald nach dem Abpflücken essen. Ueber Nacht wird sie fleckigt und unschmackhaft. Der Stein ist weiß und von mittelmäßiger Größe. Sie reift gewöhnlich um die Mitte des Julius. — Der Baum wird nicht sehr groß; er kann das Messer nicht leiden, (wie überhaupt die Kirschenspaliere nicht sollen beschnitten, sondern blos waagrecht angeheftet werden; nur was vorn heraus oder ganz unregelmäßig wächst, wird weggenommen, besser aber werden die Augen oder die noch markigen Sprossen mit den Fingern abgedrückt oder weggeschnitten.) Die Sommertriebe dieses Baums werden lang, schön dick, aschgrau und an der Spitze grüngelblich; die Augen rund und spitz, und die

Blätter stark gerippt und runzlich, 6 Zoll lang und $3\frac{1}{2}$ Zoll breit, dunkelgrün, unten blaßgrün und tief gezahnt.

34) Die lange Marmorkirsche. Bunte Lothkirsche. (In manchen Gegenden auch die Ochsenherzkirsche genannt.)

Eine späte sehr vorzügliche Herzkirsche, die zu den großen gehört und wohl das festeste Fleisch hat. Ihre Form ist ausgezeichnet, lang herzförmig, unten fast so breit als oben bey dem Stiele, also stumpf abgeschnitten, da das Stempelgrübchen stark eingezogen ist, und da einen vertieften grauen Punkt hat, als wenn er mit einer Nadel eingestochen wäre. Sie hat auf beyden Seiten eine tiefe breite Nath, doch ist die auf der innern Seite die stärkste; in der Vertiefung ist die Nath stark erhöht. Der gewöhnlich anderthalb Zoll lange Stiel sitzt in einer tiefen Aushöhlung. Ihre Farbe ist anfangs auf der Sonnenseite hellroth, und roth getupft, auf der Schattenseite aber sieht der gelbe Grund mit Roth getuscht stark hervor; sie ist alsdann noch nicht reif, obgleich man sie essen kann. Bey völliger Reife wird sie ganz roth, auf der Sonnenseite ganz dunkel ponceau roth. Das Fleisch ist weiß, sehr hart, hängt überall hart am Steine, ist süß und wohlschmeckend. Der Stein ist groß, lang und stumpf nach der Gestalt der Frucht, und scheint roth getüpfelt von dem daran hängenbleibenden Fleische. Die vollkommene Zeitigung der Kirsche erfolgt selten vor Jakobi oder vor dem 25. Julius, gewöhnlich erst mit Ende desselben und Anfang Augusts. — Der Baum wird groß und fruchtbar.

35) Rothe Knorpelkirsche aus Samen. Büttners rothe neue Knorpelkirsche.

Sie gehört zu den größten Kirschen, und kann mit der großen Lauermannskirsche wetteifern. — Am Stiele ist sie sehr rund und dick und an der Spitze ganz abgerundet. Wenn sie anfängt zu reifen, so hat sie auf beyden Seiten eine merkliche Nath, bey der völligen Zeitigung aber verliert sich diese fast gänzlich. Die Haut färbt sich über und über roth, ist aber allenthalben mit

ı gelben Strichen gezeichnet, die am Stiele in län-
Strichen zusammenlaufen; auf der Schattenseite aber
die gelbe Grundfarbe immer stärker hervor. Das
) ist fest und weiß, der Saft häufig und nicht fär-
Der Geschmack süß und angenehm, ohne Bitter-
Sie reift mit Anfange des Augusts und hält sich
am Baume.

) Die späte süße Gunslebische Knorpelkirsche.

Diese Kirsche ist zwar nicht vorzüglich groß, aber
wegen ihrer späten Reife, wenn schon alle Knor-
chen passirt sind, schätzbar. Die Haut ist auf der
Seite dunkelroth, auf der andern lichter, mit et-
weiß. Ihr Fleisch ist hart und der Geschmack süß.
iese Kirsche ist aus dem Samen der weißen spä-
en entsprossen.

) Die Hildesheimer ganz späte weiße Knorpelkirsche.

Diese schätzbare Kirsche scheint zu Hildesheim aus
Samen entsprossen zu seyn, weil man sonst keine Spur
hr findet. Sie ist mittelmäßig groß, gelblichweiß
roth gesprengt, und ihr Fleisch von vortrefflichem
macke. Sie reift erst Ende Septembers, wo man von
Süßkirschen mehr weiß; und wenn man den Baum
ıen schattigten Ort pflanzt, so hat man von ihm in
gen Jahren bis Ende Oktobers Früchte.

§. 8.

Mit nicht färbendem Safte und einfärbiger Haut.

a. Mit weichem Fleische. (Wachskirschen.)

) Die gelbe Herzkirsche. Schwefelkirsche. Wachskirsche. Guigne jaune.

Diese Kirsche ist von mittlerer Größe, etwas breit-
rmig, vom Stiele an auf beyden Seiten platt ge-
: und läuft in der Spitze stumpf zu. Sie führt eine

frühe und auch langsame Zeitigung beygetragen. Bald mit Ende May's fängt sie schon an, roth zu werden; man kann sie dann zur Noth schon genießen. Daher wurde sie anfangs die rothe Maykirsche genannt. Sie wird aber immer besser und dunkler, in 6 Wochen fast ganz schwarz, und dann von größter Delikatesse. Man kennt sie so fast nicht mehr gegen ihr ersteres Ansehen. Der verschiedene Grad ihrer Reife hat Einfluß auf ihre Güte; daher wurde sie von einer Gegend in die andere unter allerhand Namen geschickt. So nennt sie die Pom. aust. die frühe Herzkirschweichsel, Cerise Guigne; die Pom. Franc. die Holländ. Weichsel; Henne, die Pragische Muskateller, auch die Successionskirsche. Man bekommt sie ferner unter dem Namen der Scharlachkirsche, Cerise d'Ecarlates; und der alten Königskirsche, Royale ancienne. Im Hessischen und in den Sächsischen Baumschulen heißt sie die doppelte Maykirsche. In der Baumschule bey Leipzig: die große rothe Meßlerkirsche. Diese edle Kirsche ist übrigens nicht ganz rund, sondern vorzüglich auf einer Seite etwas platt gedrückt, und gehört zu den großen Kirschen. Ihr Fleisch ist anfangs nur röthlich, zuletzt aber mehr roth und zerfließend, der Saft häufig und von gleicher Farbe, anfangs wässerigt, zuletzt aber so süß, delikat und gewürzhaft, daß diese Kirsche fast alle andere übertrifft. Sie hat in der größten Breite beynahe 1 Zoll. Bey dem Stempelgrübchen tritt das Fleisch auf einer Seite ein wenig in die Höhe, auf der andern ist sie niedriger. Die Haut ist zähe und stark. Der Stein ist nach Verhältniß der Frucht mittelmäßig groß. Sie unterscheidet sich von allen andern Kirschen dadurch, daß sie sich am ersten roth färbt, (wo sie dann auch schon zu genießen ist,) sich am längsten am Baume erhält, und zwar auch bey nassem Wetter zur Reifezeit weit länger als andere Kirschen, ohne zu faulen. — Der Baum wird nie groß, hat ein großes den Herzkirschblättern ähnliches Blatt und stehendes Holz. Das Blatt ist hellgrün, und läuft gegen den Stiel spitziger zu, als gegen den Ausgang, denn hier zieht sich die Spitze etwas lang. Der Baum trägt sehr voll.

43) Die schwarze spanische Frühkirsche.

Eine treffliche Kirsche vom ersten Range. Sie ist mittelmäßig groß hat auf beyden Seiten eine breite Nath, ein kleines Stempelgrübchen und einen 1 ½ Zoll langen Stiel. Sie hat einen pikanten, besonders angenehmen Geschmack und reichlichen Saft. Sie reift früh in der Mitte Junius. — Der Baum trägt gleich im zweyten Jahre und wird wegen seiner außerordentlichen Fruchtbarkeit nicht groß. Unter allen Süßkirschbäumen taugt keiner besser zu Spalieren als dieser. Er belaubt sich unter allen Kirschen am dicksten, hat ein gemäßigtes Wachsthum und läßt sich sehr gut behandeln.

44) Die rothe Muskatellerkirsche.

Ist ziemlich groß, länglicht rund, etwas platt gedrückt, und hat unten ein kaum bemerkbares Stempelgrübchen. Die Farbe der Haut ist braunroth ins Schwärzliche fallend. Die Stiele sind sich sehr ungleich, bald über, bald unter 1 ½ Zoll Länge. Das Fleisch ist von einem erhabenen süßsäuerlichen Geschmacke. Sie reift zur Mitte Junius und weiter hin. Bey nasser Witterung zur Reifezeit gewinnt zwar diese Süßweichsel an Größe, verliert aber dagegen am Geschmack. — Der Baum geht auf Süß und Sauer an und trägt sehr stark.

45) Die frühe Maykirsche.

Diese schätzbare Süßweichsel gehört in Hinsicht der Größe zu den mittlern; auf jungen Bäumen aber und bey günstigen Jahren zu den großen. Ihre Form ist mehr breit gedrückt, als länglicht; oft finden sich auf beyden Seiten Furchen und unten sitzt ein ziemlich starkes Grübchen. Die Stiele haben gegen anderthalb Zoll Länge. Sie färbt sich sehr zeitig, fast mit der rothen Maykirsche zugleich. Im Anfange ist sie hellroth, und von nichtsbedeutendem Geschmacke; wenn sie aber länger am Baume bleibt, so wird sie fast ganz schwarz, und erhält einen erhabenen, süßen, mit etwas Säure gemischten angenehmen Geschmack. Das Fleisch ist von feinen Fasern, dunkelroth, sehr saftig, doch etwas fester, als das der vorhergehenden. Der Stein ist nicht groß, rund, und löst sich

gern vom Fleische. Sie gehört zu den frühesten Kirschen und hält sich von der ersten Hälfte des Junius bey trockener Witterung bis zur letzten Hälfte des Julius am Baume. — Der Baum wird nicht groß, trägt aber sehr voll. Er hat das große, Herzkirschen-Blättern ähnliche Blatt und stehendes Holz.

46) Die Volgerkirsche.

Sie gehört zu den größten Kirschen. Nach der Form ist sie zwar ziemlich rund, aber auf einer Seite ein wenig platt gedrückt, verlängert sich auch etwas nach der Spitze zu und ist oft höckerigt. Der Stiel ist kurz und dick. Die Farbe der Kirsche ist anfangs blaßroth, wie bey den Glaskirschen; wenn sie aber dann noch 2 bis 3 Wochen am Baume bleibt, so färbt sie sich sehr dunkelroth. Nun ist ihr Fleisch röthlich und zerfließend. Der Saft ist häufig und nur wenig färbend, der Geschmack dann sehr süß, mit etwas Säure gemischt, dadurch aber sehr erhaben und delikat. Der Stein ist klein, ganz rund, und sitzt fest am Stiele. Diese vorzügliche und sehr schätzbare Kirsche reift im Anfang des Julius, zeitigt nach und nach, und hält sich am Baume bis zu Ende des Monats. — Der Baum wird nicht groß, hat stehendes Holz, ein großes, den Herzkirschblättern ähnliches Blatt, und trägt sehr voll.

47) Die frühe Natt aus Samen.

Ihren Namen von der Natt mag sie wohl uneigentlich führen; es ist nicht zu vermuthen, daß sie aus deren Samen entsprossen sey, da die Natt ganz hängende Zweige hat, und in die Klasse II. A. b, gehört. Denn sonst würde sie schwerlich von ihrer Stamm-Mutter so sehr abweichen. — Dem sey aber, wie ihm wolle, so ist sie eine überaus delikate Süßweichsel, und eine Frühkirsche von ansehnlicher Größe; fast herzförmig, mit einer Nath auf beyden Seiten und einem starken Stempelgrübchen. Durch die schöne rothe hellglänzende Haut scheint das Fleisch marmorirt hindurch. Der Stiel ist anderthalb Zoll lang; 2, 3 und 4 Stiele laufen in einem gemeinschaftlichen Stiele einen Zoll vom Ende zusammen. Das

Fleisch ist weich, voll edlen säuerlichsüßen Saftes und von einem angenehmen erfrischenden Geschmacke. Der Kern ist klein, herzförmig, und bleibt leicht am Stiele hängen. Sie reift gleich nach dem Anfange Julius. — Der Baum hat ein breites, stark geriptes Blatt, das tief gezahnt ist.

48) Die Velserkirsche. — Einige Pomologen schreiben Pfälzerkirsche.

Sie gehört zu den vorzüglichen Süßweichseln, ist eine schwarzrothe, etwas länglichte, ziemlich große Weichsel, die einer Herzkirsche ähnlicht, da sie am Stiele dick und auf beyden Seiten platt gedrückt ist, auch schmäler auslauft; mit einem langen zarten Stiele, an dem der Stein, nach Art der Glaskirschen, gern hängen bleibt. Anfangs ist sie glänzend hellroth, nachher aber wird sie dunkelroth und neigt sich zum Schwarzen. Sie hat keine starke Nath und ein Stempelgrübchen. Das Fleisch ist milde, süß, mit etwas angenehmer Säure erhöht, sehr schmackhaft und erfrischend. Der Stein ist länglicht. Sie reift in der Mitte des Julius und ist sehr fruchtbar. An der Saale nennt sie der Landmann die Verworfene, d. h. die ausgeartete Maykirsche.

49) Die Prager Muskateller.

Auch eine treffliche große Kirsche von hohem Wohlgeschmacke. Sie ist ganz rund, nur wenig auf den Seiten platt gedrückt, und hat einen dünnen langen grünen Stiel. Die Haut ist dunkelroth, und neigt sich zum Schwarzen; das Fleisch aber ist nur hellroth und zerfließend; der Saft häufig und nur wenig färbend; der Geschmack sehr angenehm und süß. Der Stein sitzt ziemlich fest am Stiele. Sie reift in der letzten Hälfte des Julius.

50) Die schwarze Muskateller. Muscat noir.

Diese ebenfalls delikate Süßweichsel ist sehr groß, fast ganz rund und kaum merklich platt auf den Seiten, dunkelroth zum Schwarzen sich neigend. Der Stiel ist kurz, dick, und sitzt nicht fest am Steine. Das Fleisch ist schmel-

zend und hellroth; der Saft häufig, trefflich und wenig färbend. Sie reift in der letztern Hälfte des Julius. *)

51) Die Doktorkirsche. Auch die Portugiesische Griotte genannt. **)

Eine delikate Kirsche, von ansehnlicher Größe, rund, etwas breit gedrückt, mit einem 1½ bis 2 Zoll langen starken Stiele, und einem Stempelgrübchen; braunroth, von schmelzendem Fleische, süßsäuerlichem pikantem Safte und angenehmen Geschmacke, der eine Beymischung von Bitterlichem hat. Der Stein ist zwar ganz rund, hat aber unten eine kleine scharfe Spitze; an der breiten Kante bleibt Fleisch hangen. Sie reift in der Mitte Julius. — Der Baum hat ein großes langes Blatt. Die Blüthe hat mit andern besonders späten Süßweichseln das gemein, daß, sobald die Staubbeutel zu vertrocknen anfangen, die Staubfäden rosenroth werden; auch die Blumenblätter werden unten Pfirschblüthfärbig, da anfänglich alles weiß ist. Aber bey ungünstiger, kalter und nasser Blüthezeit findet man nichts Rothes. Uebrigens reift sie mit den beyden vorhergehenden zu gleicher Zeit, und unterscheidet sich von ihnen durch breitgedrücktere Form, durch stärkere Fleischfasern und den bitterlichen Beygeschmack.

52) Die späte große königliche Weichsel. Cerise royale très tardif.

Diese Süßweichsel kann den Uebergang von dieser

*) Diese Kirsche ist von der Prager Muskateller, von der Königsweichsel, Cerise royale, und der wahren Englischen Weichsel schwer von einander zu unterscheiden; so wie überhaupt diese vier untereinander schwer zu unterscheiden sind. Sie treiben alle sehr spät, haben einerley Wuchs im Holze, haben ein großes, den Herzkirschen ähnliches Blatt und rothe Blüthe. Nur im höchsten Grade ihrer Reife findet man ihren Unterschied. Die Prager Muskateller ist kleiner als die wahre englische Weichsel. Diese hat helleres Fleisch als C. royale, und einen längern Stiel als Muscat noir. Diese aber unterscheidet sich vorzüglich durch ihren kürzeren Stiel von allen den übrigen. Alle vier Sorten tragen nicht häufig, und werden fast zu gleicher Zeit reif; sind aber alle sehr delikat.

**) Mayers Pomona Franc.

Klasse in die folgende bezeichnen; denn ihre Aeste sind zwar stehend, die Blätter aber um ein Merkliches kleiner, als dieser Klasse eigentlich zusteht, doch nicht so klein, als bey der folgenden Klasse. Die Frucht ist ziemlich groß, schön schwarzroth und hat einen langen zarten Stiel. Wegen ihrer späten Zeitigung verursacht bisweilen ungünstige Witterung, daß sie sehr sauer wird; aber in guten Sommern hat sie einen angenehmen, süßsäuerlichen Saft und erhabenen Geschmack, doch immer mit vorstechender Säure.

§. 11.

b) Mit dem kleinen Sauerkirschenblatte, und meist hängenden dünnen Zweigen. (Weichseln.)

53) Die rothe, runde frühe Zwergweichsel. Petite Cerise rouge precoce.

Diese Weichsel gehört zu den kleinen, ist rund und auf beiden Enden platt gedrückt. Der Stiel ist ganz kurz. Die Farbe der Haut wird bey voller Reife dunkelroth. Fleisch und Saft sind heller roth und färbend. Der Geschmack ist säuerlich mit einer angenehmen Süßigkeit gemischt. Der Stein ist nach Verhältniß der Frucht sehr klein und rund. Diese Sorte hat ganz eigene lichtgrüne, glänzende und an den Kanten etwas unter sich gebogene Blätter. Nach der Erdweichsel hat diese Weichsel die kleinsten Blüthen, welche mit den Schleenblüthen etwas Aehnliches haben. Sie wird auch auf Süß gepfropft nie groß.

54) Die schwarze Mayweichsel, insgemein, aber uneigentlich, schwarze Maykirsche genannt.

Diese Weichsel ist rund, doch sehr platt gedrückt, so daß sie mit der vorigen die plattgedrückteste ihrer Klasse ist. Ihre Größe ist mittelmäßig. Sie fängt frühzeitig an sich zu färben, etwa in der Mitte des Junius; alsdann ist sie hellroth, aber nicht reif. Nach ohngefähr 14 Tagen wird sie glänzend schwarz. Der Saft ist beynahe schwarz und glänzend. Ihr Fleisch ist dann zerfließend und schwarzroth; der Saft beynahe schwarz und stark fär-

nlage auf 1 oder 2 Jahre völlig aller Kir-
berauben, so theilt man die Kirschenanlage in
uartiere ein und rottet nöthigenfalls das eine
ere zur neuen Bepflanzung um. Ein Stück
nem Morgen Rheinl., das zumal an Bergen
t liegen bleibt, kann sich als eine solche Kir-
e jährlich wie ein Capital von 1000 Gulden
interessiren. Diese Zwergkirschenstämme las-
auch unter der Scheere halten, und zu Hecken
ugen aber dann wenige Früchte, und treiben
. Am vortheilhaftesten ist ihr Anbau, wenn
rt aufwachsen läßt, und den Boden in je-
r gut behackt. Dazu sollte man absichtlich
oden wählen, weil sie nur allzu stark trei-
den Gummifluß bekommen; aber auch bey
der schlechten Boden muß man es an Kul-
ung desselben und am Verjüngen der Sträu-
aufhören wollen, nicht fehlen lassen.

oße Nonnenkirsche.

eichsel ist von mittlerer Größe. Sie ist
en Seiten etwas breit, mit seichten Fur-
doch die eine meistens merklicher ist unten
mpelgrübchen. Die Stiele sind von 1½
nge grün, gegen die Sonne etwas braun-
hen in einer geräumigen Aushöhlung. Die
ut ist schwarzbraun, in den Furchen aber
eisch und der Saft dunkelroth färbend, weich
Der Geschmack ist sauersüßlich, bey einem
ber vorzüglich. Der Stein ist klein, ausser-
t, und bleibt beym Essen gern am Stiele.
er Mitte des Julius und unterscheidet sich
ihr zugleich reifenden Weichseln durch das
rch den mehr süßlichen Geschmack und den
hen Stein, der sehr fest am Stiele sitzt. —
wird mittelmäßig stark, und macht eine sehr
Krone, die ziemlich in die Höhe geht. Die
e sind dünn und kurz, rein von Punkten und
Das Blatt ist länglicht, schmal und dünn; der
rz und etwas braunroth gefärbt.

hend. Der Geschmack ist Anfangs sehr sauer, bey der höchsten Reife aber wird er zwar weniger sauer und angenehm, indessen behält eine merkliche Säure immer die Oberhand. Sie zeichnet sich durch einen kurzen Stiel aus. — Der Baum wird nie groß, hat hängendes Holz, wenn man ihn nicht beschneidet, (welches aber um Johannis geschehen muß,) und das kleine Sauerkirschblatt. Der Werth der Kirsche besteht in der frühen Reife; sie ist aber auch zum Einmachen sehr gut.

55) Die doppelte Weichsel.

Eine vortreffliche ziemlich große Weichsel, fast kugelrund, nur schwach auf den Seiten eingezogen. Auf einer derselben findet man da, wo sonst die Nath ist, nur einen etwas abweichenden hellern Farbenstreifen und unten ein ganz kleines Stempelgrübchen. Der Stiel ist zart, etwas lang, und sitzt in einer flachen Aushöhlung. Die Farbe der Haut ist schwarzroth, bey starker Reife schwarz. Das Fleisch ist weich, zart, hat einen rothen säuerlichsüßen überaus delikaten Saft und ächten Weichselgeschmack. Der Stein ist sehr klein. Die Kirsche reift im letzten Drittel des Junius. Sie taugt auch trefflich zum Trocknen. — Der Baum hat ein kleines saures Blatt, wächst stark als Sauerkirsche, setzt sehr viel Tragholz an und ist sehr fruchtbar. Auf Süß gepfropft wird die Frucht am delikatesten.

56) Die doppelte Natt.

Sie gehört zu den größten Kirschen. Sie ist nicht ganz rund, sondern auf beiden Seiten etwas breit gedrückt, und verlängert sich etwas nach der Spitze. Der Stiel ist meistens krumm gebogen. Die Farbe der Haut ist schwarzbraun, wird aber nie ganz schwarz. Das Fleisch ist sehr roth und zerfließend, der Saft häufig, der Geschmack erhaben. Der Stein hat ein scharfes Spitzchen. — Der Baum wird nie groß, hat hängendes Holz, ein kleines Sauerkirschenblatt und trägt selten voll. Die Kirsche aber ist eine der schönsten und delikatesten, von einem sehr gewürzhaften Geschmacke und hat den Vortheil einer frühen Reife. Von der Zeit an, da sie sich färbt, muß sie

wenigstens noch 14 Tage hängen bleiben, ehe sie ihre Vollkommenheit erreicht.

57) Die Kirsche von der Natt. Kers van der Natt.

Sie ist nicht sehr groß, rund und schwarzroth. Die Stiele sind dünn, gewöhnlich 2 Zoll lang, hängen aber eben so sehr von der Witterung ab, wie die Form der Früchte. Bey nassen Jahren werden die Stiele weit kürzer und dicker, die Früchte größer; sie fallen von ihrem Zirkelrunden in das Breitgedrückte, daß man sie fast nicht mehr kennt. Am Wohlgeschmack aber verlieren sie sehr; die sonst so gewürzhafte Weichsel wird herbe. Ausserdem aber hat sie ein weiches, sehr delikates Fleisch und vielen gewürzhaften, säuerlichen Saft. Nur muß man sie recht zeitig werden lassen. — Der Baum macht viele schwache Triebe, wovon die untern Zweige sich nach der Erde senken.

58) Die neue Englische Kirsche. Eigentlich die Englische Weichsel.

Sie gehört zu den großen Kirschen, und ist eine von den frühen. Sie ist fast ganz rund, nur sehr wenig auf einer Seite platt, auch etwas höckerigt. Der Stiel ist kurz und grün. Ihre Farbe ist dunkelroth und nähert sich dem Schwarzen. Das Fleisch ist auch dunkelroth und zerfließend; der Saft häufig und sehr färbend; der Geschmack Anfangs sehr sauer, bey vollkommener Reife aber sehr angenehm säuerlich und erhaben. Sie fängt schon in der Mitte des Junius an sich zu färben, wird aber erst in der ersten Hälfte des Julius reif, und hält sich drey volle Wochen am Baume. — Der Baum wird nicht groß, hat hängendes Holz, ein kleines Sauerkirschenblatt, und trägt alle Jahr sehr voll. Man kann sie zu den besten Kirschen zählen, muß sie aber auch wohl zeitig werden lassen.

59) Die Ostheimer Kirsche. Die Ostheimer Weichsel. Die Fränkische Wucherkirsche.

Diese in allem Betracht schätzbare ökonomische Kirsche stammt aus Italien, ist gegen die Mitte des jüngstverflos-

bend. Der Geschmack ist Anfangs sehr sauer, höchsten Reife aber wird er zwar weniger sauer genehm, indessen behält eine merkliche Säure Oberhand. Sie zeichnet sich durch einen kur aus. — Der Baum wird nie groß, hat hän wenn man ihn nicht beschneidet, (welches ab hannis geschehen muß,) und das kleine Sau Der Werth der Kirsche besteht in der früh ist aber auch zum Einmachen sehr gut.

55) Die doppelte Weichsel.

Eine vortreffliche ziemlich große Wei rund, nur schwach auf den Seiten einge derselben findet man da, wo sonst die etwas abweichenden hellern Farbenstrei ganz kleines Stempelgrübchen. Der St lang, und sitzt in einer flachen Aushö der Haut ist schwarzroth, bey starker Fleisch ist weich, zart, hat einen überaus delikaten Saft und ächten W Stein ist sehr klein. Die Kirsche r des Junius. Sie taugt auch treffli Der Baum hat ein kleines saures Sauerkirsche, setzt sehr viel Tragholz Auf Süß gepfropft wird die Fr bar.

56) Die doppelte Natt.

Sie gehört zu den größten K ganz rund, sondern auf beiden Seit und verlängert sich etwas nach der meistens krumm gebogen. Die Fa braun, wird aber nie ganz schwar zerfließend, der Saft hat ein s

senen Jahrhunderts von einem Feldarzt mitgebracht und zuerst zu Ostheim in Franken am Rhöngebirge, seiner Vaterstadt, angepflanzt worden. Sie ist von stark mittelmäßiger Größe, schwarzroth, rund, hat einen etwas langen Stiel, ein zartes Fleisch von pikantem angenehmen Weichselgeschmack, einen stark färbenden Saft von etwas vorstechender Säure, und ist sowohl zum frischen Genuß, als vornehmlich zum Trocknen für Gesunde und Kranke vortrefflich. Sie reift gewöhnlich gegen Ende des Julius. — Der Baum ist zwergartig und zeichnet sich vor allen Kirschen aus. Er wird ein großer Busch, und als solcher ausserordentlich fruchtbar bis an die Erde. Das Blatt ist etwas länglicht, dunkelgrün, beugt sich rinnenförmig zusammen, ist stumpf gezahnt, und hat einen kurzen dunkelrothen Stiel. Seine Fortpflanzung ist sehr leicht. Ausserdem, daß er häufige Wurzelsprossen treibt, welche man im Herbst oder Frühjahr aushebt und verpflanzt, beugt man im Herbst oder Frühjahr die Seitenzweige um den Busch herum in gemachte Löcher, und bedeckt sie mit Erde, wo sie dann häufige Wurzeln ziehen; sie werden alsdann, wenn sie zwey Jahre sich bewurzelt haben, abgelöst, und verpflanzt.

Die Anlage einer Ostheimer Kirschenplantage, die sehr einträglich ist, und an manchen entbehrlichen Berg, selbst an eine kiesigte Anhöhe oder an einen Neubruch taugt, wird so gemacht: Man setzt die bewurzelten Zweige und Stämmchen 2, 3 bis 4 Fuß hoch in Reihen, die 5 Fuß weit von einander entfernt sind, wie Weinstöcke 5 bis 6 Fuß von einander; ist aber der Boden gut, noch weiter. Man behacket sie jährlich, wie Weinberge, und hält sie von Unkraut rein. Alle 6 Jahre wird entweder das alte Holz ausgehauen, um den vielen Sprößlingen neben herum Luft zu machen, und dadurch den Busch zu verjüngen, damit die Früchte größer und besser werden, als wenn das alte Holz daran bleibt und die Wurzeln sich dann immer mehr verstärken; oder man rottet nach 7 höchstens 8 Jahren das ganze Stück um, und bepflanzt es ganz von Neuem mit den jungen bewurzelten Ausschlagen, welches die vorzüglichste Art ihrer Fortpflanzung bleibt. Will man sich aber nicht durch gänzliche Umrottung der

Kirschenplantage auf 1 oder 2 Jahre völlig aller Kirschenärnte berauben, so theilt man die Kirschenanlage in mehrere Quartiere ein und rottet nöthigenfalls das eine um das andere zur neuen Bepflanzung um. Ein Stück Land von einem Morgen Rheinl., das zumal an Bergen oft unbenutzt liegen bleibt, kann sich als eine solche Kirschenplantage jährlich wie ein Capital von 1000 Gulden und mehr verinteressiren. Diese Zwergkirschenstämme lassen sich zwar auch unter der Scheere halten, und zu Hecken ziehen; sie tragen aber dann wenige Früchte, und treiben stark ins Holz. Am vortheilhaftesten ist ihr Anbau, wenn man sie ungestört aufwachsen läßt, und den Boden in jedem Frühjahre gut behackt. Dazu sollte man absichtlich keinen fetten Boden wählen, weil sie nur allzu stark treiben und leicht den Gummifluß bekommen; aber auch bey dem geringen oder schlechten Boden muß man es an Kultur, an Umhackung desselben und am Verjüngen der Sträucher, wenn sie aufhören wollen, nicht fehlen lassen.

60) Die große Nonnenkirsche.

Diese Weichsel ist von mittlerer Größe. Sie ist rund, auf beyden Seiten etwas breit, mit seichten Furchen, wovon jedoch die eine meistens merklicher ist unten mit einem Stempelgrübchen. Die Stiele sind von 1½ bis 2 Zoll Länge grün, gegen die Sonne etwas braunröthlich; sie stehen in einer geräumigen Aushöhlung. Die Farbe der Haut ist schwarzbraun, in den Furchen aber heller; das Fleisch und der Saft dunkelroth färbend, weich und saftreich. Der Geschmack ist sauersüßlich, bey einem guten Jahre aber vorzüglich. Der Stein ist klein, ausserordentlich breit, und bleibt beym Essen gern am Stiele. Sie reift in der Mitte des Julius und unterscheidet sich von den mit ihr zugleich reifenden Weichseln durch das Gefurchte, durch den mehr süßlichen Geschmack und den kleinen breitlichen Stein, der sehr fest am Stiele sitzt. — Der Baum wird mittelmäßig stark, und macht eine sehr durchsichtige Krone, die ziemlich in die Höhe geht. Die Sommertriebe sind dünn und kurz, rein von Punkten und grüngelb. Das Blatt ist länglicht, schmal und dünn; der Blattstiel kurz und etwas braunroth gefärbt.

zend und hellroth; der Saft häufig, trefflich und wenig färbend. Sie reift in der letztern Hälfte des Julius. *)

51) Die Doktorkirsche. Auch die Portugiesische Griotte genannt. **)

Eine delikate Kirsche, von ansehnlicher Größe, rund, etwas breit gedrückt, mit einem 1½ bis 2 Zoll langen starken Stiele, und einem Stempelgrübchen; braunroth, von schmelzendem Fleische, süßsäuerlichem pikantem Safte und angenehmen Geschmacke, der eine Beymischung von Bitterlichem hat. Der Stein ist zwar ganz rund, hat aber unten eine kleine scharfe Spitze; an der breiten Kante bleibt Fleisch hangen. Sie reift in der Mitte Julius. — Der Baum hat ein großes langes Blatt. Die Blüthe hat mit andern besonders späten Süßweichseln das gemein, daß, sobald die Staubbeutel zu vertrocknen anfangen, die Staubfäden rosenroth werden; auch die Blumenblätter werden unten Pfirschblüthfärbig, da anfänglich alles weiß ist. Aber bey ungünstiger, kalter und nasser Blüthezeit findet man nichts Rothes. Uebrigens reift sie mit den beyden vorhergehenden zu gleicher Zeit, und unterscheidet sich von ihnen durch breitgedrücktere Form, durch stärkere Fleischfasern und den bitterlichen Beygeschmack.

52) Die späte große königliche Weichsel. Cerise royale très tardif.

Diese Süßweichsel kann den Uebergang von dieser

*) Diese Kirsche ist von der Prager Muskateller, von der Königsweichsel, Cerise royale, und der wahren Englischen Weichsel schwer von einander zu unterscheiden; so wie überhaupt diese vier untereinander schwer zu unterscheiden sind. Sie treiben alle sehr spät, haben einerley Wuchs im Holze, haben ein großes, den Herzkirschen ähnliches Blatt und rothe Blüthe. Nur im höchsten Grade ihrer Reife findet man ihren Unterschied. Die Prager Muskateller ist kleiner als die wahre englische Weichsel. Diese hat helleres Fleisch als C. royale, und einen längern Stiel als Muscat noir. Diese aber unterscheidet sich vorzüglich durch ihren kürzeren Stiel von allen den übrigen. Alle vier Sorten tragen nicht häufig, und werden fast zu gleicher Zeit reif; sind aber alle sehr delikat.

**) Mayers Pomona Franc.

Klasse in die folgende bezeichnen; denn ihre Aeste sind zwar stehend, die Blätter aber um ein Merkliches kleiner, als dieser Klasse eigentlich zusteht, doch nicht so klein, als bey der folgenden Klasse. Die Frucht ist ziemlich groß, schön schwarzroth und hat einen langen zarten Stiel. Wegen ihrer späten Zeitigung verursacht bisweilen ungünstige Witterung, daß sie sehr sauer wird; aber in guten Sommern hat sie einen angenehmen, süßsäuerlichen Saft und erhabenen Geschmack, doch immer mit vorstechender Säure.

§. 11.

b) Mit dem kleinen Sauerkirschenblatte, und meist hängenden dünnen Zweigen. (Weichseln.)

53) Die rothe, runde frühe Zwergweichsel. Petite Cerise rouge precoce.

Diese Weichsel gehört zu den kleinen, ist rund und auf beiden Enden platt gedrückt. Der Stiel ist ganz kurz. Die Farbe der Haut wird bey voller Reife dunkelroth. Fleisch und Saft sind heller roth und färbend. Der Geschmack ist säuerlich mit einer angenehmen Süßigkeit gemischt. Der Stein ist nach Verhältniß der Frucht sehr klein und rund. Diese Sorte hat ganz eigene lichtgrüne, glänzende und an den Kanten etwas unter sich gebogene Blätter. Nach der Erdweichsel hat diese Weichsel die kleinsten Blüthen, welche mit den Schleenblüthen etwas Aehnliches haben. Sie wird auch auf Süß gepfropft nie groß.

54) Die schwarze Mayweichsel, insgemein, aber uneigentlich, schwarze Maykirsche genannt.

Diese Weichsel ist rund, doch sehr platt gedrückt, so daß sie mit der vorigen die plattgedrückteste ihrer Klasse ist. Ihre Größe ist mittelmäßig. Sie fängt frühzeitig an sich zu färben, etwa in der Mitte des Junius; alsdann ist sie hellroth, aber nicht reif. Nach ohngefähr 14 Tagen wird sie glänzend schwarz. Der Saft ist beynahe schwarz und glänzend. Ihr Fleisch ist dann zerfließend und schwarzroth; der Saft beynahe schwarz und stark fär-

bend. Der Geschmack ist Anfangs sehr sauer, bey der höchsten Reife aber wird er zwar weniger sauer und angenehm, indessen behält eine merkliche Säure immer die Oberhand. Sie zeichnet sich durch einen kurzen Stiel aus. — Der **Baum** wird nie groß, hat hängendes Holz, wenn man ihn nicht beschneidet, (welches aber um Johannis geschehen muß,) und das kleine Sauerkirschblatt. Der Werth der Kirsche besteht in der frühen Reife; sie ist aber auch zum Einmachen sehr gut.

55) Die doppelte Weichsel.

Eine vortreffliche ziemlich große Weichsel, fast kugelrund, nur schwach auf den Seiten eingezogen. Auf einer derselben findet man da, wo sonst die Nath ist, nur einen etwas abweichenden hellern Farbenstreifen und unten ein ganz kleines Stempelgrübchen. Der Stiel ist zart, etwas lang, und sitzt in einer flachen Aushöhlung. Die Farbe der Haut ist schwarzroth, bey starker Reife schwarz. Das Fleisch ist weich, zart, hat einen rothen säuerlichsüßen überaus delikaten Saft und ächten Weichselgeschmack. Der Stein ist sehr klein. Die Kirsche reift im letzten Drittel des Junius. Sie taugt auch trefflich zum Trocknen. — Der **Baum** hat ein kleines saures Blatt, wächst stark als Sauerkirsche, setzt sehr viel Tragholz an und ist sehr fruchtbar. Auf Süß gepfropft wird die Frucht am delikatesten.

56) Die doppelte Natt.

Sie gehört zu den größten Kirschen. Sie ist nicht ganz rund, sondern auf beiden Seiten etwas breit gedrückt und verlängert sich etwas nach der Spitze. Der Stiel ist meistens krumm gebogen. Die Farbe der Haut ist schwarzbraun, wird aber nie ganz schwarz. Das Fleisch ist sehr roth und zerfließend, der Saft häufig, der Geschmack erhaben. Der Stein hat ein scharfes Spitzchen. — Der Baum wird nie groß, hat hängendes Holz, ein kleines Sauerkirschenblatt und trägt selten voll. Die Kirsche aber ist eine der schönsten und delikatesten, von einem sehr gewürzhaften Geschmacke und hat den Vortheil einer frühen Reife. Von der Zeit an, da sie sich färbt, muß sie

enigstens noch 14 Tage hängen bleiben, ehe sie ihre Voll-
ommenheit erreicht.

57) Die Kirsche von der Natt. Kers van der Natt.

Sie ist nicht sehr groß, rund und schwarzroth. Die
Stiele sind dünn, gewöhnlich 2 Zoll lang, hängen aber
en so sehr von der Witterung ab, wie die Form der
rüchte. Bey nassen Jahren werden die Stiele weit kür-
er und dicker, die Früchte größer; sie fallen von ihrem
irkelrunden in das Breitgedrückte, daß man sie fast nicht
ehr kennt. Am Wohlgeschmack aber verlieren sie sehr;
e sonst so gewürzhafte Weichsel wird herbe. Ausserdem
ber hat sie ein weiches, sehr delikates Fleisch und vielen
ewürzhaften, säuerlichen Saft. Nur muß man sie recht
itig werden lassen. — Der Baum macht viele schwache
riebe, wovon die untern Zweige sich nach der Erde senken.

58) Die neue Englische Kirsche. Eigentlich die Englische Weichsel.

Sie gehört zu den großen Kirschen, und ist eine von
n frühen. Sie ist fast ganz rund, nur sehr wenig auf
er Seite platt, auch etwas höckerigt. Der Stiel ist kurz
d grün. Ihre Farbe ist dunkelroth und nähert sich dem
chwarzen. Das Fleisch ist auch dunkelroth und zerflie-
nd; der Saft häufig und sehr färbend; der Geschmack
afangs sehr sauer, bey vollkommener Reife aber sehr an-
nehm säuerlich und erhaben. Sie fängt schon in der
itte des Junius an sich zu färben, wird aber erst in der
sten Hälfte des Julius reif, und hält sich drey volle
ochen am Baume. — Der Baum wird nicht groß,
at hängendes Holz, ein kleines Sauerkirschenblatt, und
ägt alle Jahr sehr voll. Man kann sie zu den besten
irschen zählen, muß sie aber auch wohl zeitig werden
ssen.

59) Die Ostheimer Kirsche. Die Ostheimer Weichsel. Die Fränkische Wucherkirsche.

Diese in allem Betracht schätzbare ökonomische Kirsche
ammt aus Italien, ist gegen die Mitte des jüngstverflos-

senen Jahrhunderts von einem Feldarzt mitgebracht und zuerst zu Ostheim in Franken am Rhöngebirge, seiner Vaterstadt, angepflanzt worden. Sie ist von stark mittelmäßiger Größe, schwarzroth, rund, hat einen etwas langen Stiel, ein zartes Fleisch von pikantem angenehmen Weichselgeschmack, einen stark färbenden Saft von etwas vorstechender Säure, und ist sowohl zum frischen Genuß, als vornehmlich zum Trocknen für Gesunde und Kranke vortrefflich. Sie reift gewöhnlich gegen Ende des Julius. — Der Baum ist zwergartig und zeichnet sich vor allen Kirschen aus. Er wird ein großer Busch, und als solcher ausserordentlich fruchtbar bis an die Erde. Das Blatt ist etwas länglicht, dunkelgrün, beugt sich rinnenförmig zusammen, ist stumpf gezahnt, und hat einen kurzen dunkelrothen Stiel. Seine Fortpflanzung ist sehr leicht. Ausserdem, daß er häufige Wurzelsprossen treibt, welche man im Herbst oder Frühjahr aushebt und verpflanzt, beugt man im Herbst oder Frühjahr die Seitenzweige um den Busch herum in gemachte Löcher, und bedeckt sie mit Erde, wo sie dann häufige Wurzeln ziehen; sie werden alsdann, wenn sie zwey Jahre sich bewurzelt haben, abgelöst, und verpflanzt.

Die Anlage einer Ostheimer Kirschenplantage, die sehr einträglich ist, und an manchen entbehrlichen Berg, selbst an eine kiesigte Anhöhe oder an einen Neubruch taugt, wird so gemacht: Man setzt die bewurzelten Zweige und Stämmchen 2, 3 bis 4 Fuß hoch in Reihen, die 1 Fuß weit von einander entfernt sind, wie Weinstöcke 5 bis 6 Fuß von einander; ist aber der Boden gut, noch weiter. Man behacket sie jährlich, wie Weinberge, und hält sie von Unkraut rein. Alle 6 Jahre wird entweder das alte Holz ausgehauen, um den vielen Sprößlingen neben herum Luft zu machen, und dadurch den Busch zu verjüngen, damit die Früchte größer und besser werden, als wenn das alte Holz daran bleibt und die Wurzeln sich dann immer mehr verstärken; oder man rottet nach 7 höchstens 8 Jahren das ganze Stück um, und bepflanzt es ganz von Neuem mit den jungen bewurzelten Ausschlägen, welches die vorzüglichste Art ihrer Fortpflanzung bleibt. Will man sich aber nicht durch gänzliche Umrottung der

Kirschenplantage auf 1 oder 2 Jahre völlig aller Kirschenärnte berauben, so theilt man die Kirschenanlage in mehrere Quartiere ein und rottet nöthigenfalls das eine um das andere zur neuen Bepflanzung um. Ein Stück Land von einem Morgen Rheinl., das zumal an Bergen oft unbenutzt liegen bleibt, kann sich als eine solche Kirschenplantage jährlich wie ein Capital von 1000 Gulden und mehr verinteressiren. Diese Zwergkirschenstämme lassen sich zwar auch unter der Scheere halten, und zu Hecken ziehen; sie tragen aber dann wenige Früchte, und treiben stark ins Holz. Am vortheilhaftesten ist ihr Anbau, wenn man sie ungestört aufwachsen läßt, und den Boden in jedem Frühjahre gut behackt. Dazu sollte man absichtlich keinen fetten Boden wählen, weil sie nur allzu stark treiben und leicht den Gummifluß bekommen; aber auch bey dem geringen oder schlechten Boden muß man es an Kultur, an Umhackung desselben und am Verjüngen der Sträucher, wenn sie aufhören wollen, nicht fehlen lassen.

60) Die große Nonnenkirsche.

Diese Weichsel ist von mittlerer Größe. Sie ist rund, auf beyden Seiten etwas breit, mit seichten Furchen, wovon jedoch die eine meistens merklicher ist, unten mit einem Stempelgrübchen. Die Stiele sind von 1½ bis 2 Zoll Länge, grün, gegen die Sonne etwas braunröthlich; sie stehen in einer geräumigen Aushöhlung. Die Farbe der Haut ist schwarzbraun, in den Furchen aber heller; das Fleisch und der Saft dunkelroth färbend, weich und saftreich. Der Geschmack ist sauersüßlich, bey einem guten Jahre aber vorzüglich. Der Stein ist klein, ausserordentlich breit, und bleibt beym Essen gern am Stiele. Sie reift in der Mitte des Julius und unterscheidet sich von den mit ihr zugleich reifenden Weichseln durch das Gefurchte, durch den mehr süßlichen Geschmack und den kleinen breitlichen Stein, der sehr fest am Stiele sitzt. — Der Baum wird mittelmäßig stark, und macht eine sehr durchsichtige Krone, die ziemlich in die Höhe geht. Die Sommertriebe sind dünn und kurz, rein von Punkten und grüngelb. Das Blatt ist länglicht, schmal und dünn; der Blattstiel kurz und etwas braunroth gefärbt.

61) Die Erfurter Augustkirsche. Von den Thüringern nur die Augustkirsche genannt.

Diese sehr gute und brauchbare Weichsel gehört zu den kleinen Kirschen. Sie ist fast ganz rund. Ihre Farbe ist glänzend schwarz; das Fleisch sehr dunkelroth und zerfließend; der Saft häufig und sehr färbend. Der Geschmack ist zwar süßer als bey der gemeinen Sauerkirsche; aber die Säure sticht merklich hervor. Der Stein ist sehr klein. Sie reift in der Mitte des Augusts und hält sich lange am Baume. — Der Baum bildet eine schöne Krone und hat ein kleines Sauerkirschblatt. Sie trägt auch häufig; es sitzen fast alle Kirschen einzeln an den Zweigen.

62) Die Jerusalemskirsche.

Eine schöne, ziemlich große Weichsel, die 1 Zoll hoch und noch eine Linie breiter ist. Ihre Nath ist kaum merklich, und am Stempelgrübchen ist sie zugewölbt. Hinten ist sie rund. Der Stiel ist sehr lang, und enthält die Höhe der Kirsche dreymal. Die Farbe der Kirsche, wenn sie recht reif ist, ist dunkelroth und glänzend. Das Fleisch ist locker und enthält vielen Saft; die Farbe desselben ist hellroth; der Saft selbst säuerlichsüß und erquickend. Der Stein ist groß, löst sich aber leicht vom Fleische ab. Ihre Reife fällt gegen Ende July's. — Der Baum ist ziemlich stark; die Krone bildet eine Kugel. Haupt- und Nebenäste setzen sich in Gabeln an. Die Zweige sind dünn, aber nicht sehr lang; im sechsten Jahre nach der Veredlung sind sie mehr stehend, als hängend. Das Tragholz wechselt unordentlich mit einander ab. Die Sommertriebe aber werden ziemlich lang, und sind von mittelmäßiger Stärke. Das Blatt gehört zu den kleinen. Es ist dunkelgrün, etwas lang, aber schmal, jedoch spitziger am Stiele, als gegen den Ausgang, wo es nur in eine scharfe Spitze abfällt. Auf dem Rande ist es gezahnt. Der Blattstiel ist roth gefärbt.

63) Die Erdweichsel. Essigsaure Zwerweichsel. Zwergkirsche. Niedriger Canadischer Kirschbaum. Cerasus pumila Cana-

densis. Cerisier nain à feuilles de Saul. Ragouminier. Nega. Minel.

Dieser kleine Kirschenstrauch, der höchstens 4 Fuß öhe erreicht, stammt aus Canada; (wiewohl auch Bonniker versichern, daß er sich auch in Teutschland wild de; also hätte unsere Erdweichsel nur Aehnlichkeit mit rer Canadischen Schwester.) Er trägt eine wahre Weichkirsche, die klein ist, hellroth mit röthlichem Safte und hr sauer. Wenn man die Früchte recht lange hängen ßt, so werden sie fast schwarz, und die Säure verliert n ihrer Herbigkeit. Der Stiel ist mittelmäßig lang. er Stein ist sehr länglicht, fast an beyden Enden spitzig. ie zeitigt im Julius und August. Die untern Zweige ses kleinen Zwerges, welche sich ganz an der Erde hal, wo sie neue Wurzeln treiben und sich dadurch vermehn, haben eine sehr glatte Rinde, die ins Röthliche fällt. ie Blumen kommen an den Seiten der Zweige heraus: 3 bis 4 an jedem Gelenke. Sie haben wegen des wei Auseinanderstehens der kleinen schmalen schmutzigwein Blumenblättchen viele Aehnlichkeit mit den Schlenüthen. — Man kann sie leicht durch Einlegung der veige in die Erde im Herbst oder zeitig im Frühjahr, tpflanzen; oder durch das Aussäen der Kerne, oder ch durchs Pfropfen auf Süße oder Saure und Mahs-Kirschenstämmchen.

64) Die schwarze Forellenkirsche.

Eine große, aber ziemlich saure Weichsel, die hauptblich nur zum Trocknen ist, weil sie für Kranke einen hlenden Trank giebt. Sie ist ziemlich rund, ein wenig att gedrückt, auch etwas mehr lang als breit. Sie gert zu den großen Kirschen. Ihre Farbe ist schwarzroth, d wird zuletzt fast ganz schwarz. Das Fleisch ist sehr th und zerfließend; der Saft häufig und stark färbend; r Geschmack sehr sauer; er wird nur im höchsten Grade r Reife etwas milder. Der Stiel ist lang, hat aber da, wo am Holze sitzt, noch einen Absatz, ein Auge und ein Blatt. e reift zu Anfange des Augusts, und hält sich am Baume s zu Ende des Monats. Der Baum wird nie groß, hat ngendes Holz, und das kleine Sauerkirschenblatt. Die

Kirsche ist ziemlich bekannt, vorzüglich zum ökonomischen Gebrauch; daher sie auch häufig angepflanzt zu werden verdient. Gemeiniglich nennt man sie in Obersachsen die Lothkirsche.

65) Die Lothkirsche. Die saure Lothkirsche.

Diese Sauerkirsche ist sehr groß, fast ganz rund und nur auf einer Seite etwas platt gedrückt. Die Farbe ihrer Haut ist schwarzroth, der Stiel lang, hat da, wo er am Holze sitzt, noch einen Absatz und daran ein Auge, aber kein Blatt. Das Fleisch ist weich und sehr roth; der Saft häufig, aber sehr sauer. Die Kirsche reift Anfang Augusts, und hält sich am Baume bis Ende des Monats. — Der Baum hat gerade stehendes, nicht hängendes Holz, ein kleines Sauerkirschenblatt, und wird nie groß. Er bringt aber selten Früchte, wie sich wenigstens an jungen Bäumen zeigt; kann aber bey manchen Jahren fruchtbarer seyn.

66) Die Brüsseler Braune. Brüsselsche Bruyne. Nordamarelle im Brandenburgischen genannt.

Eine mittelmäßig große, (bey jungen Bäumen oft große,) kugelrunde, dunkelbraune und glänzende Kirsche, mit langem Stiele, der oft 2 Blättchen hat, und ein Stempelgrübchen. Sie ist sehr saftig und von einem angenehmen Weichselgeschmacke. Die Vorzüge des Geschmacks aber beschränken sich, besonders bey dieser Sorte, sehr auf gute Witterung, und wenn sie vor ihrer Reife von Schloßen getroffen wird, so bekommt sie Flecken und Narben bis auf den Stein. Soll aber die Kirsche zum Genuß recht gut seyn, so muß man sie lange genug am Baume hängen lassen. Sie färbt sich bald roth, wie die rothe Maykirsche, und giebt den Anschein, als wäre sie zeitig; sie hat aber dann noch eine sehr strenge Säure. Sie kann noch mehrere Wochen am Baume bleiben; erst wenn sie dunkelbraun ist, findet man sie recht. Sie dient dann auch zum Trocknen sehr gut. Ihr Stein ist klein. — Der Baum macht schlanke hängende Reiser, und die Tragangen an dem ältern Holz verlieren sich sehr bald so, daß der Baum inwendig nackend wird. Wenn man ihn daher am Spalier ziehen

will, so muß er klüglich und mit dem Sommerschnitt behandelt werden. Auch hat diese Sorte das Ueble, daß sie durch Stürme nach der Blüthezeit leicht zum Gummifluß gereitzt wird, wodurch viele dürre Zweige entstehen. Uebrigens ist der Baum sehr fruchtbar und trägt gleich im zweyten Jahre.

67) Die Holländische Kirsche. Die Holländische späte Weichsel.

Diese Weichsel gehört zu den größten. Sie ist fast rund, doch auf den Seiten ein wenig breit gedrückt. Auf einer Seite hat sie eine merkliche Nath, die etwas heller von Farbe ist. Der Stiel ist sehr lang, und hat keinen Absatz, da wo er am Holz sitzt, wie einige dieser Klasse. Die Farbe der Haut ist braunroth. Das Fleisch ist weich, zerfließend und sehr roth; der Saft häufig, sehr färbend, und der Geschmack sauer. Sie reift in der ersten Hälfte des Augusts und kann bis im September am Baume bleiben. — Der Baum wird nie groß, hat das kleine Sauerkirschenblatt und trägt sehr voll. Er blüht spät und seine Blüthe ist vorzüglich groß und ganz geöffnet. Er hat mit andern seiner Brüder das gemein, daß sich die Tragaugen an dem ältern Holze früh verlieren, und daß dadurch die Zweige kahl werden. Sie blühen nur an den einjährigen, höchstens zweyjährigen Zweigen. Die Weichsel unterscheidet sich übrigens von andern ihr ähnlichen durch einen kleinen Stein, weicheres Fleisch, längern Stiel und spätere Reife.

§. 12.

† Irreguläre dieser Klasse.

68) Die Bouquetweichsel.

Es finden sich an der Blüthe dieser Spielart — außer den gewöhnlichen Kirschenblüthen von 5 Blumenblättern — mehrere von 6, 7, 8, 9 und 10, ja einige von 15 Blättern. Mehrere theilen sich doppelt, wenige dreyfach, d. h. der Stiel der aus der Knospe kommt, ist mehr breit als rund, und endigt sich mit 2, selten 3 Blüthen, die ganz dicht neben einander stehen, so daß sich die berührenden

Blumenblätter in die Höhe heben; bey andern theilen sich diese breitlichen Stiele etwas über ihre Hälfte in 2 Stiele mit Blüthen. Bey diesen, und denjenigen, wo die Blüthen so gepreßt neben einander stehen, sind in jeder Blüthe die Befruchtungswerkzeuge vorhanden. Die gewöhnlichen Blüthen mit 5 Blättern haben nur 1 Stempel; die mit mehreren Blättern haben 2, 3, selten 4 Stempel. Es setzen sich auch oft doppelte und dreyfache Weichseln auf einem gemeinsamen Stiele an, die aber wieder abfallen. Einfache Früchte erhalten sich eher. Die Stiele sind sehr steif, ganz gerade, und sitzen ganz flach auf der Weichsel. Diese gehört zu den kleinsten. Ihre Form ist rund, unten etwas platt, mit einem Grübchen. Die Farbe ist dunkel schwarzroth, das Fleisch und der Saft dunkelroth, von saurem herbem Geschmack. Blos der Blütheneigenheit wegen, und weil sie die einzige Bouquetkirsche mit färbendem Safte ist, (obgleich sich bey dieser nie so viele Früchte an einem gemeinsamen Stiele ansetzen, als bey der Bouquetkirsche,) ist sie doch der Aufnahme in einer weitläufigen Kirschensammlung würdig.

§. 13.

B. Mit nicht färbendem Safte, hellrother fast durchsichtiger Haut.

a) Mit dem großen Sauerkirschenblatte und stehenden Zweigen. (Glaskirschen.)

69) Voglers Swolse.

Diese Glaskirsche ist groß, angenehm süßsäuerlich, und wahrscheinlich die früheste dieser Klasse. Der Baum hat das Eigene, daß sich in dem ersten und zweyten Jahre nach der Veredlung die Zweige fächerartig ansetzen, wie die schwarze Maulbeere, und daß sie sich selten zur runden Krone bilden. Zum Spalierzuge auf den Herzstamm ist er also sehr geschickt.

70) Die bleichrothe Glaskirsche. Cerisier à gros fruits rouge pâle.

Sie gehört unter die von mittlerer Größe, ist rund,

er breit gedrückt, von Handkäseform, mehr breit als
ch; mit einem tiefen Stempelgrübchen und ganz ausge-
annter Nath. Die Haut ist sehr fein, hell durchsichtig
e bey irgend einer Glaskirsche, so daß die Fibern des
eisches in lauter Zellen durchscheinen. Ihre Farbe ist
Anfange ihrer Zeitigung, wo sie auch schon gut zu es-
i ist, durchaus hellgelb, die besonnten Früchte haben auf
r Sonnenseite und um den Stiel herum theils rothe
eckchen, theils einen sanften Anflug von Röthe; bey ih-
r vollkommenen und höchsten Zeitigung aber wird die
irsche blaßroth. Der Stiel ist 2 Zoll lang, stark, und
t in einer tiefen, stark ausgeschweiften Höhlung. Das
eisch und der Saft ist ganz weiß, süßlichsauer und bey
ller Reife angenehm. Der Stein ist rund, aber nach der
orm der Frucht mehr breit als hoch, hat keine scharfe
anten und hängt stark am Stiele. Sie reift Ende Ju-
us, bey nassen Jahren Anfang Julius. — Der Baum
t das große Sauerkirschenblatt mit einer kurzen Spitze,
dunkelgrün, dicht und doppelt gezahnt.

71) Die Montmorency. Cerise de Montmorency.

Sie gehört nicht zu den Großen; denn sie hat nur
Linien in der Länge und 10 Linien in der Dicke. Der
tiel ist etwas über 1 Zoll lang, stark, hellgrün und hängt
t am Steine. Die Haut ist hellroth und wird nicht
nkler. Das Fleisch ist mit vielen Fiebern durchzogen;
r Saft weiß, nach der Klasse Eigenheit von einem an-
nehmen süßsäuerlichen erquickenden Safte, der auch in
mlicher Menge vorhanden ist. Das Fleisch ist etwas
gegen die Glaskirschen-Gewohnheit; der Stein ist klein
d löst sich nicht leicht vom Fleische. Die Kirsche reift
gen Ende des Julius, und ist recht gut zum frischen Ge-
ß. — Der Baum ist als Sauerkirsche recht stark, die
ste gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe. Die Som-
rtriebe sind ganz stark und ziemlich lang, gelb und etwas
hlich angelaufen. Das Blatt ist länglicht, stark, dun-
grün, und ungleich gezahnt.

72) Die doppelte Glaskirsche.

Sie ist schätzbar, von ansehnlicher Größe, 1 Zoll breit

und 8 bis 9 Linien hoch. Am Stiele ist sie platt ged
dem Stiele gegenüber ganz rund. Die Haut ist zart
straff aufgespannt. Die Nath, welche gemeiniglich
eine Seite der Kirsche vom Stiele bis zum Grübchen
läuft, ist nicht eingekerbt, sondern nur durch einen sch
zen Streifen bemerklich. Das Fleisch ist locker, un
sen Fiebern stark durchzogen, und ziemlich durchs
Der Saft ist weiß, hell, und hat einen weinsäuerlic
erfrischenden Geschmack. Die Farbe ist hellroth, der
ist kurz, und steckt in einer kleinen engen Vertiefung.
Stein ist nach Verhältniß klein, hängt fester mit dem S
als mit dem Fleische zusammen. Sie reift Ende J
oder Anfang Augusts. — Der Baum ist nur mit
ßig stark. Der Hauptäste sind nur wenig, aber de
benäste desto mehr; alle theilen sich gern in Gabeln.
Zweige sind lang. Das Tragholz wechselt sehr uno
lich, steht aber in proportionirlicher Weite von ein
und ist mittelmäßig lang. Die Sommertriebe sind kur
von mittelmäßiger Stärke. Die Krone wirft ihre
schön auseinander; alle gehen in spitzigen Winkeln
Höhe, aber oben wird die Krone, welche ziemlich
sichtig ist, ganz platt. Das Blatt ist häufig gezahn
dunkelgrün.

73) Die rothe Oranienkirsche. *)

Unstreitig eine der allerbesten, und schönsten G
schen; groß, fast rund, und nur sehr wenig eingeb
helldurchsichtig, von hellrother Farbe, und nur a
Sonnenseite ein wenig dunkler. In der Sonne sch
etwas Gelbes durch die Haut; und wenn der Somm
genhaft ist, so ist sie auf der Sonnenseite nur röthl
gelaufen; übrigens ist sie gelblich, und durch die Hau
nen gelblichrothe Flecken. Die zarte Linie, welch
Stiele zum Blüthengrübchen zieht, ist dunkler von
Der Stiel ist noch einmal so lang als die Kirsche, un

*) Im Magdeburgischen heißt sie die weiße Mai
kirsche. Man erhält sie auch aus den Baumschulen
dem Namen Altendorfer Kirsche. In einigen b
Carnation Cherry und Cerise Carnation.

in einer ziemlichen Einsenkung. Ihr Fleisch ist gelblichweiß, zerfließend, voll weißen, süßen, delikaten Saftes, so daß der Geschmack angenehm, erhaben und sehr erquikkend ist. Der Stein ist klein und hat ein scharfes Spitzchen. Sie zeitigt gegen Ende Julius, und Anfang Augusts, je nachdem die Witterung ist, und hält sich lange am Baume. Der Baum bildet nach seiner Art ein gutes Gewächs, lange, starke Sommertriebe, aber zertheilte Aeste, und belaubt sich stark. Das Blatt ist den Herzkirschblättern ähnlich, stark, vielgerippt, größtentheils länglicht und dunkelgrün. — Von den übrigen Glaskirschen unterscheidet sie sich besonders durch ihren weit süßern und erhabenern Geschmack.

74) Der große Gobet. Gros Gobet.

Diese Glaskirsche ist unter allen an beyden Enden die plattgedrückteste; sie hat fast die Form eines Handkäses, ihr Stiel ist ganz kurz, oft kaum einen halben Zoll lang, und tief sitzend. Ihre Größe ist stark mittelmäßig. Auf der einen Seite ist sie durch eine stärkere oder schwächere Furche etwas eingezogen, und unten findet sich ein starkes Stempelgrübchen. Ihre Farbe ist, wie gewöhnlich bey den Glaskirschen, anfangs ganz hell und durchsichtig, hernach geht sie in Ponceau über. Das Fleisch ist weiß, weich, und sehr saftig. Bey der höchsten Reife nimmt der Saft eine schwache kaum merkliche Röthe an. Im Geschmack hat diese Glaskirsche viel Schärfe, die aber nichts weniger als unangenehm, sondern sehr erfrischend ist. Der Stein ist groß, rund, und an den Kanten bleibt Fleisch sitzen. Ihre Reifezeit ist nach der Mitte des Julius. — Der Baum hängt sich nicht sehr voll. Die Blätter verlieren bey ältern Bäumen merklich von ihrer Größe.

§. 14.

b) Mit dem kleinen Sauerkirschenblatte, und dünnen meistens hängenden Zweigen. (Amarellen.)

75) Die frühe königliche Amarelle. Royale hative. Duc de May.

Diese schätzbare Kirsche gehört unter die ansehnlich

großen, besonders bey günstigen Jahren, und ist eine von den früheſten ihrer Klasse. Sie ist rund, an beyden Enden platt, vorzüglich am Stiele, und auf den Seiten etwas breit gedrückt. Bey einigen findet sich auf der einen Seite eine schwache Furche, bey allen aber ein Stempelgrübchen. Die Farbe der Haut ist anfangs fast durchsichtig, glänzend hellroth, bey mehrerer Reife aber geht sie in ponceau über. Die Stiele sind grün, bey recht reifen Früchten nehmen sie etwas Röthliches an. Ihre Länge ist sehr ungleich, von 1 bis zu 1½ Zoll; sie stehen in einer tiefen weitschweifigen Höhle. Das Fleisch ist weiß, weich, hat feine Fasern, ist sehr saftig und von einem angenehmen säuerlichen mit etwas Süß gemischten Geschmack. Der Saft ist zwar eigentlich weiß, bey der höchsten Reife aber nimmt er etwas Röthe an, wie dies mehrern Amarellen eigen ist. Der Stein ist klein, rund, und nur etwas breit. Er läßt sich bey ganz reifen Früchten oft, und bey solchen, die es noch nicht sind, immer mit dem Stiele herausziehen. Sie reift in der Mitte Junius. — Der Baum ist sehr fruchtbar, und als Glaskirschenbaum betrachtet stark. Die Sommertriebe sind lang und ziemlich stark. Das Blatt ist hellgrün, länglicht und gegen den Stiel schmäler, als gegen die Spitze. — Die Sorte ist schon ihrer Tragbarkeit wegen zu empfehlen, und noch mehr deswegen, weil sich die Früchte bey ungünstiger nasser Witterung zur Zeit der Reife noch lange auf dem Baume erhalten, ehe sie zu faulen anfangen. In Ermangelung von Weichseln ist diese Amarelle auch zu den Kirschenkuchen sehr brauchbar.

76) Die frühzeitige Amarelle.

Ihre Größe ist mittelmäßig, die Form rundlich, gegen den Stiel mehr platt, als unten, auf beyden Seiten nur wenig breitlich; nicht bey allen ist auf der einen Seite eine flache Furche merkbar; alle aber haben unten oder vielmehr etwas seitwärts ein kleines Grübchen. Die Farbe der Haut ist glänzend hellroth. Der Stiel ist gegen anderthalb Zoll lang, ziemlich stark, auf der einen Seite etwas röthlich angelaufen und sitzt in einer stark ausgeschweiften Höhle. Das Fleisch ist weiß, weich, voll Saft und

von saurem, nur mit ein wenig Süß gemischtem Geschmack. Der Stein ist eben nicht groß, mehr breit, als rund, hängt fest mit dem Stiele zusammen, und an den Kanten bleibt gern Fleisch hängen. Von der frühen königlichen Amarelle unterscheidet sie sich durch spätere Reife und mehr Säure; auch sind die Bäume stärker belaubt und bezweigt; von der späten Amarelle aber unterscheidet sie sich durch etwas frühere Reife, mehr Größe und dickern Stiel; auch ist die Form von letztern runder, und der Geschmack hat einige bittere Beymischung.

77) Die Soodamarelle. Von den Thüringern gewöhnlich die rothe Soodkirsche genannt.

Ihre Größe ist mittelmäßig, fast klein; ihre Form rundlich, auf den Seiten — doch merklicher auf der einen — ist sie etwas breit, an der Spitze mehr platt gedrückt als am Stiele, mit einem schwachen Grübchen. Die Farbe der Haut hat nicht das Helle, wie andere Amarellen, sondern ein trübes ponceau; doch ist da, wo andere Kirschen die Furche haben, die hier nicht bemerkbar ist, die Farbe etwas lichter. Die Stiele sind von sehr ungleicher Länge, von 1 bis zu 2 Zoll, ziemlich stark, grün und nur selten findet man an einem bräunliche Flecken. Sie sitzen in einer flachen glatten Höhlung. Oft hängen diese Amarellen zu 2 und 3 beysammen. Das Fleisch und der Saft ist trübgelblich; letzterer hat beym Ausdrücken etwas Röthliches. Das Fleisch ist sehr zerfließend, der Saft häufig, doch etwas herbe, welches sich auch bey starker Reife nicht ganz verliert, so daß der Geschmack nicht besonders anziehend ist. Der Stein ist klein, breitlich, löst sich ziemlich leicht vom Fleische, und sitzt nicht (wie sonst gewöhnlich bey dieser Klasse) fest am Stiel. Sie reift Ende July's. Von der mit ihr zugleich reifenden späten Amarelle unterscheidet sie sich durch eine trübere Farbe der Haut und des Fleisches, und durch mehr Säure.

78) Die späte Amarelle.

Sie gehört zu den mittelmäßig großen. Gewöhnlich hat sie an beyden Seiten etwas plattgedrücktes; wenn aber vor der Reifezeit Regen, beym Zeitigen Wärme und

ßen, besonders bey günstigen Jahren, und ist ein
frühesten ihrer Klasse. Sie ist rund, an beyde
platt, vorzüglich am Stiele, und auf den Sei
as breit gedrückt. Bey einigen findet sich auf d
Seite eine schwache Furche, bey allen aber ein
grübchen. Die Farbe der Haut ist anfangs fast
tig, glänzend hellroth, bey mehrerer Reife aber
ponceau über. Die Stiele sind grün, bey
Früchten nehmen sie etwas Röthliches an.
ist sehr ungleich, von 1 bis zu $1\frac{1}{2}$ Zoll;
einer tiefen weitschweifigen Höhle. Das Fle
weich, hat feine Fasern, ist sehr saftig und v
genehmen säuerlichen mit etwas Süß gemischt
Der Saft ist zwar eigentlich weiß, bey der
aber nimmt er etwas Röthe an, wie dies m
len eigen ist. Der Stein ist klein, rund,
breit. Er läßt sich bey ganz reifen Früch
solchen, die es noch nicht sind, immer mit
ausziehen. Sie reift in der Mitte Junius
ist sehr fruchtbar, und als Glaskirsch
stark. Die Sommertriebe sind lang
Das Blatt ist hellgrün, länglicht un
schmäler, als gegen die Spitze. —
ihrer Tragbarkeit wegen zu empfehlen
wegen, weil sich die Früchte bey un
terung zur Zeit der Reife noch lan
halten, ehe sie zu faulen anfangen.
Weichseln ist diese Amarelle auch
sehr brauchbar.

76) Die frühzeitige Am

Ihre Größe ist mittelmäßi
Stiel mehr platt

günstige Witterung einfällt, so wird sie runder und n
an Größe zu. Auf der einen Seite findet sich meisten
schwache Furche und diese Seite ist auch etwas ein
gen oder breit gedrückt. Wo die Furche endet, —
stens mehr nach der Seite, als ganz unten, — finde
ein ganz kleines flaches Grübchen. Die Farbe der
ist bey voller Reife fast ponceau, bleibt aber doc
und glasartig. Die Stiele sind sich in der Länge se
gleich, die Aushöhlung, in welcher sie sitzen, ist flach.
Fleisch ist zwar weiß, der ausgedrückte Saft aber n
bey der höchsten Reife einen röthlichen Schimmer an.
Hervorstechende im Geschmack ist Säure, die aber nic
angenehm ist. Vor der wahren Reifezeit hat sie eine
liche Bitterkeit, welche sich nach und nach bis auf das
Merkliche verliert. Der Stein ist mittelmäßig groß
sich gut, und nur an den Kanten bleibt Fleisch sitzen
läßt sich bey höchster Reife nur selten aus der Fruch
ausziehen. Sie reift Anfang Augusts. — Der B
wächst häufig wild, und pflanzt sich durch Wurzelau
fer fort.

§. 15.

† Irreguläre oder abweichende Kirschen d Klasse.

79) Die Bouquetkirsche. Die Heckkirsche. T
benamarelle. Amarellenbaum mit m
reren Früchten auf demselben St
oder mit einem Bouquet von Kirs
Cerisier à Bouquet.

Bey diesem artigen Gewächse sitzen auf einem
gen Stiele, der nicht aus mehreren Stielen zusamm
wachsen ist, mehrere, oft 5 vollkommene Kirschen, j
ältern etwa sechsjährigen Bäumen 8 bis 10 Kirschen
sammen, wovon jede ihren besondern Kern hat. Si
an Größe oft ungleich; viele mißrathen auch und w
unvollkommen. Die Blüthe folgt nach und nach,
auch die Zeitigung der Kirschen auf einander folgen
Sie fängt gegen Ende des Junius an. Die vollkom
Reife der Frucht ist da, wenn bey dem Genuß der

nicht mehr am Stiele hängen bleibt. Alsdann ist sie auch als Glaskirsche recht gut und erfrischend. Man kann sie auch nicht eher beurtheilen, als wenn sie diese ihre vollkommene Reife hat. Ihre Säure ist dann gar nicht zu stark, sondern gelinde und sehr angenehm. Sie ist in der That eine nicht zu verachtende Sorte. Ueberdies ist ihre Fruchtbarkeit ausserordentlich. Der ganze Baum macht sich voll Fruchtaugen. Er wird nicht groß, bildet dünne hängende Zweige, kleine und hellgrüne Blätter. Wenn man die Blüthe betrachtet, so kann man schon abzählen, wie viele Kirschen ansetzen werden; so viel nämlich Stempel vorhanden sind, so viele Kirschen setzen bey günstiger Witterung an.

80) **Amarelle mit halbgefüllter Blüthe.** Cerisier à fleur semi-double. *)

Ihre Blüthe macht eine doppelte Krone. Die Frucht davon ist klein, rund, auf einer Seite etwas plattgedrückt. Die Haut ist hellroth; in der höchsten Reife wird sie etwas dunkler. Der Stiel ist ansehnlich lang. Das Fleisch ist weiß und zart, der Saft häufig und ziemlich angenehm. Oefters hat die Blume zwey Stempel; daher wachsen 2 Kirschen auf einem gemeinschaftlichen Stiele, und eben deswegen wird sie auch bisweilen mit der Bouquetkirsche verwechselt. — Der **Baum** läßt sich auf Süß und Sauer veredeln.

81) **Amarellenbaum mit dickgefüllter Blüthe.** Cerisier à fleur double.

Der **Baum** ist in seiner Blüthe eine Pracht der Natur. Jede Blüthe, deren sehr viele sind, gleicht ganz einer reinen schneeweißen Ranunkel. Aber bey ungünstiger, naßkalter und stürmischer Witterung zur Blüthezeit leiden die Knosven dieser sich spät entfaltenden Spielart so sehr, daß

---

*) Diese Amarelle hat noch mehrere Namen. In **Ober-** und **Niedersachsen** heißt sie **Glaskirsche mit doppelter oder gefüllter Blüthe; Glaskirsche mit halbgefüllter Blüthe;** die **gedoppelte Glaskirsche** oder **Amarelle.** An vielen Orten heißt sie die **Zwillingskirsche,** weil sie oft zwey Früchte an einem Stiele liefert.

die meisten ohne aufzublühen abfallen. Sie trägt übrigens nie Frucht, weil statt des Stempels, in der Mitte 2 oder 3 grüne Blättchen stehen. — Der Baum schlägt auf Süß und Sauer gut an.

82) Die Allerheiligenkirsche. Stets blühende Amarelle. Monatsamarelle. St. Martins-Amarelle. Cerisier tardif oder de la Toussaint. In Brüssel: Cerisier pleurant.

Eine mittelmäßig große etwas plattgedrückte Amarellenkirsche. Ihre Höhe hat 7 Linien, ihre Breite 8; die Dicke ist ihrer Höhe gleich. Auf der einen etwas breiten Seite läuft eine zarte Linie oder sehr seichte Furche vom Stiele herabwärts bis zum entgegengesetzten Ende; sie endigt sich am Blüthenpünktchen, das sich in einer kleinen Vertiefung befindet. Der Stiel steht in einer flachen Vertiefung, ist dünn und lang. Die Farbe der Kirsche ist, wenn sie noch nicht vollkommen reif ist, hellroth, wenn sie aber ganz reif ist, dunkel-ponceau. Sie hat eine sehr zarte Schale und ein überaus zartes Fleisch, so daß sie, wenn man sie gegen das Licht hält, beynahe durchsichtig zu seyn scheint. Das Fleisch enthält vielen säuerlichen, angenehmen, anziehenden Saft. Der Stein ist mehr lang als breit. Die Frucht hat wenig Fleisch, weil der Stein im Verhältniß gegen sie ziemlich groß ist. — Der Baum hat die besondere Eigenschaft, daß seine Blüthenknospen nicht, wie bey andern Kirschen, nach Johannis für das andere Jahr gebildet werden, sondern sie treiben aus den erst im Frühjahr erwachsenen Sommertrieben. Deswegen fängt er erst gegen Johannis an zu blühen; und daher geschieht es auch, daß gar oft die Pfropfreiser noch blühen. Wenn er nun im Junius zu blühen angefangen hat, so liefert er im August, September und October immer reife Kirschen bis Allerheiligen. Man findet daher immer Blüthen, oder grüne und reife Kirschen an seinen Zweigen, von denen einige Zwillinge sind, oder doppelt auf einem Stiele stehen. Wenn auch ihr Genuß dem Gaumen nicht so angenehm seyn sollte, als der Genuß mancher andern ist, so belustigt doch der Baum, an dem man immer das eine, oder das andere findet. Der Baum hat schwache

und herabhängende Zweige. Die Sommertriebe sind sehr dünn, kurz und hellbraun. Die Krone ist sehr sperrig gewachsen, und bildet so ziemlich eine Kugel. Die Blätter sind dunkelgrün, sehr klein und niedlich, und haben ihre größte Breite in der Mitte der Länge, von wo sie sowohl gegen den Stiel, als gegen den Ausgang allmälig abnehmen, und sich fast auf einerley Weise spitzig endigen. Der Rand ist scharf und fein gezahnt. Der Stiel des Blatts ist gelb, dünn und kurz.

§. 16.

Kirschensorten mit Römischen Zahlen, welche man unter den Vorstehenden nicht hat aufnehmen wollen, weil sie noch nicht ganz genau haben untersucht werden können, theils weil es noch nicht gewiß ist, ob ihre Beschreibung von einem oder dem andern Pomologen vollkommen richtig und vollständig war, oder ob es nicht etwa noch Idenditäten von den schon beschriebenen Sorten sind; theils weil einige noch nicht, oder noch nicht wiederholt getragen haben, um sie ganz zu berichtigen, oder zu vergleichen, ob man sie richtig erhalten habe. — Sie sind auch so viel wie möglich nach der Reifefolge geordnet.

Zur Klasse I. A, a.

LXXXIII. Die Maulbeerkirsche aus Paris.

Diese Kirsche ist mehr als von mittlerer Größe. Sie reift spät und hat im Geschmack eine Beymischung von Säure, die man bey keiner andern dieser Klasse findet. — Ob der Name richtig ist, kann man nicht verbürgen.

Zur Klasse I. A, b.

LXXXIV. Garderopse Kers.

Eine gute Varietät dieser Kirschenart. Sie ist am Stiele schmal, auf beyden Seiten platt gedrückt, und nach der Spitze zu länglicht. Sie ist sehr schwarz. Auf der einen Seite hat sie eine merkliche Nath. Das Fleisch ist sehr zart und dunkelroth; der Saft stark färbend und angenehm. Sie reift gegen Ende des Julius.

LXXXV. Die schwarzbraune Knorpelkirsche.

Sie ist von mittelmäßiger Größe. Sie ist am Stiele breit und auf beyden Seiten sehr platt gedrückt, läuft spitzig

zu und ist überall höckerigt. Die Farbe ist dunk[el] und nähert sich dem Schwarzen. Genau betrachte[t] ist sie mit zweyerley Roth gestrichelt. Das Fleisch [ist] hart und hellroth. Der Saft ist nicht stark färben[d,] Haut besonders zähe vor andern, (daher sie nebst [...] ihrer Spielarten von vielen auch Lederkirsch[en ge]nannt werden.) Sie reift Anfang Augusts und h[ängt] lange am Baume. *)

LXXXVI. Die große späte schwarze K[nor]pelkirsche.

Diese Sorte ist besonders trefflich. Die Kir[sche ist] glänzend schwarz, am Stiele dick, auf beyden Seiten platt gedrückt, an der Spitze aber rund abgestumpft[. Sie] hat ein hartes sehr dunkelrothes Fleisch, vielen u[nd] färbenden Saft und einen süßen angenehmen Ges[chmack]. Sie reift im Anfange Augusts und unterscheidet si[ch] der großen schwarzen Knorpelkirsche Nro. 17. vor[nehmlich] durch ihre spätere Reife. Wenn sie überreif wird [und] mehrere Tage Regen bekommt, so wird sie am Stiele [...] so daß man die Kirschen vom Baume abschütteln ka[nn.] Der Baum wird groß und volltragend.

LXXXVII. Die Doktorkirsche mit ha[rtem] Fleische.

Eine ganz andere als jene Süßweichsel Nro. 51. [...] belegt in manchen Baumschulen noch mehrere Süßk[irschen]

*) Bey den schwarzen, braunen und rothen Knorpelkirsch[en ist zu] bemerken, daß es davon viele Spielarten giebt, klein[ere und] größere, mit hartem und weicherem Fleische, von bit[term] Beygeschmack, oder mehr süßem rc. wozu Klima, Sta[ndort, Bo]den und Witterung vieles beyträgt. In einer Gege[nd wird] z. B. die Knorpelkirsche roth, in einer andern wird sie [...] hier wird sie kleiner, dort größer. In diesem Bode[n hat sie] härteres, in jenem weicheres Fleisch; in diesem bitterlich[en Bey]geschmack, in jenem nicht rc. Nicht zu gedenken, daß [...] jene rothe, braune Herzkirsche schwarz werden würde, w[enn man] sie zu ihrer vollkommenen Zeitigung gelangen ließe, [oder die] Jahreswitterung günstiger und wärmer gewesen wäre. [Was] die so genannten braunen Knorpelkirschen betrifft, s[o sollen] sie genau betrachtet, roth gesprengt und getupft seyn; [...] falle werden sie schwarz.

mit dem Namen Doktorkirsche. Diese gehört zu den großen, ist fast schwarz, am Stiele dick, nur wenig auf einer Seite platt gedrückt und an der Spitze abgerundet. Ihr Fleisch ist hart und hellroth, der Saft häufig, süß, angenehm, und färbt nur wenig. Ihr Stiel ist dünn, lang, und reift erst in der Mitte Augusts.

Zur Klasse I. B, b.

LXXXVIII. Die große rothmelirte Birnsteinherzkirsche.

Eine der frühesten, wohl die früheste dieser Klasse, und von ansehnlicher Größe.

LXXXIX. Die runde marmorirte Süßkirsche mit festem Fleische.

Eine schöne große Kirsche, die mehr rund, als herzförmig ist, mit einem tiefen Einschnitte vom Stiele nach dem Blüthepunkte auf der einen Seite hin. Der Stiel ist noch einmal so lang als die Kirsche, und steht in einer geräumigen Vertiefung. Die Haut ist auf der Sonnenseite sanft roth auf einem weißlichgelben Grunde, auf der andern Seite weiß, und dazwischen roth punktirt. Das Fleisch ist weiß, zart und sehr hell durchsichtig; der Saft erquickend süß. Der Stein ist rund und hat eine sehr breite Kante. Ihre Reifezeit ist Ende July's Sie hält sich auch abgenommen vor andern gut. — Der Baum macht ein starkes Gewächs, hat ein langes Blatt, das sich spitzig endigt, und nach dem Blattstiele zu verlängert anläuft. Die Zahnung ist tief, scharf und nach der Spitze laufend mit doppelten Einkerbungen.

LXXXX. Die holländische große Prinzessinkirsche. Groote Princes.

Eine der vorzüglichsten und größten Kirschen dieser Klasse, die aus Holland gekommen ist. Es ist richtig, was Otto von Münchhausen von der Groote Princes sagt, daß sie sehr groß, und ihr Fleisch so hart sey, daß es beym Zerschneiden keinen Saft verliere.

Zur Klasse II. A, a.

LXXXXI. Die Königsweichsel. Cerise royale.

Eine vortreffliche und ansehnliche große Süßweichsel, mehr platt als rund und gegen die Seiten hin ausgedehnt. Sie ist bey guter Reife dunkelroth, hat ein zartes weiches Fleisch, voll angenehmen, süßsäuerlichen, erhabenen Safts, der hellroth färbt. Der Stein ist rund und etwas platt. Ihre Reifezeit ist gewöhnlich Anfang Julius. — Der Baum, von mittlerer Stärke, ist sehr tragbar und liefert auch bey Mißjahren seine Früchte. Bey vielen Regen faulen sie zwar gern auf dem Baume; aber wie es bey den Weichseln der Fall ist, so sind sie auch dann noch angenehm zu essen und zum Trocknen gut, wenn nur die Fäulniß nicht allzustark ist. Das Blatt ist hellgrün, lang, gegen den Stiel so spitzig zulaufend, als gegen den Ausgang und scharf gezahnt.

LXXXXII. Die wahre Englische Weichsel.

Sie gehört zu den größten Kirschen, und ist fast ganz rund, braunroth, hat einen langen Stiel, sehr schmelzendes Fleisch, mit häufigem hellrothem, angenehmen süßen Safte, fast ohne alle Säure. Der Stein hängt fest am Stiele. Sie reift in der Mitte des Julius. — Der Baum wird nicht groß, und hat das große, den Herzkirschblättern ähnliche Blatt. Er trägt nicht häufig, und treibt im Frühjahr seine Knospen am allerspätesten aus.

LXXXXIII. Die Spanische Weichsel.

Eine von den besten Süßweichseln. Sie ist stark mittelmäßig groß, rundlich, und hat eine zarte Linie zur Nath auf der innern Seite, die etwas platt gedrückt ist. Unten hat sie einen Stempelpunkt. Ihre Farbe ist dunkelbraun, fast schwarz. Der Stiel ist lang, nicht sehr dünn, und sitzt etwas vertieft. Das Fleisch ist zart, voll edlen Saftes, der bey seiner Weichselsäure viele Süßigkeit und einen angenehmen Geschmack hat. Sie reift Mitte Julii und gegen Jakobi. — Der Baum hat das große Herzkirschenblatt, wird nicht groß, aber sehr fruchtbar.

LXXXXIV. Die herzförmige Weichsel.

Eine große, vollkommen herzförmige und zwar lang herzförmige Süßweichsel. Auf der Nathseite ist sie sehr platt gedrückt. Die Nath besteht in einem sehr zarten Einschnitte, der auf das Stempelgrübchen und dessen Punkt zuläuft; die andere Seite aber ist gewölbt. Der Stiel ist lang und am vierten Theile der Länge hat er ein Knie, nach Art verschiedener Sauerweichseln; auch hat er gewöhnlich kleine Afterblättchen. Er sitzt in einer tiefen stark ausgewölbten Höhlung. Die Haut ist glänzend schwarzroth, das Fleisch und der Saft sehr dunkelroth, angenehm süßsäuerlich und von trefflichem Geschmacke. Der Stein ist herzförmig. Sie reift im letzten Drittel des Julius, und ist eine sehr gute Kirsche.

LXXXXV. Die holländische große Weichsel. Coulard.

Eine sehr große platt gedrückte Kirsche mit einem langen Stiele, der in einer starken Vertiefung steht. Sie ist fast schwarz und eine vortreffliche Frucht, die voll süßen und angenehmen pikanten Safts ist. Der Stein ist rund und etwas groß. In der Zeitigung ist sie eine der spätesten ihrer Klasse. — Der Baum wird groß und setzt viele Blüthen an. Schade nur, daß er wenige Früchte behält. Bey den Blüthen ragt der Stempel über die Staubfäden hervor.

Zur Klasse II. A, b.

LXXXXVI. Die schwarze neue Sauerkirsche.

Sie ist von mittlerer Größe, ganz rund, sehr schwarz und glänzend. Das Fleisch ist sehr roth und ziemlich fest, der Saft nicht gar häufig und zwar sehr sauer, aber doch noch angenehm und besonders zum ökonomischen Gebrauch und getrocknet für Kranke sehr gut. Sie reift mit der gemeinen Sauerkirsche. Der Baum hat hängendes Holz und das kleine Sauerkirschenblatt.

LXXXXVII. Die Kirchheimer Kirsche.

Eine aus dem Samen entstandene sehr gute Weichsel, die zu Kirchheim im Erfurtischen stark ange-

pflanzt ist. Sie ist ganz rund, hat einen dünnen, mittelmäßig langen Stiel, der sich nur wenig in die Kirsche eindrückt, und eine sehr dünne Haut, die bey der völligen Reife schwarz ist. Der Saft ist in Menge vorhanden und schwarzroth. Der Geschmack ist anziehend säuerlich-süß; der Stein klein und stumpfspitzig. Sie reift Ende July's. — Der Baum ist wohl der größeste unter dem Sauerkirschengeschlecht und trägt sehr reichlich. Er pflanzt sich durch seine Wurzelschossen ächt fort, und hat die Eigenheit, daß die Blüthe sehr spät und erst bey schon ziemlich voller Belaubung erfolgt.

LXXXXVIII. Die Pyramiden-Weichsel.

Sie ist ansehnlich groß, sehr länglicht rund und dunkelbraun. Ihr Fleisch ist etwas fest, voller Saft und von angenehmem stark saurem Geschmacke. Sie gehört zu den vorzüglichen spätern Weichseln.

LXXXXIX. Die Leopoldskirsche. *)

Diese große Kirsche ist fast ganz rund, aber auf der einen Seite etwas platt gedrückt, dunkel schwarzroth und fast ganz schwarz. Das Fleisch ist dunkelroth und zerfließend; der Saft häufig und von sehr angenehmen Geschmack, wobey die Säure sehr hervorsticht, die sich jedoch bey der höchsten Reife sehr verliert. Sie reift Mitte Julius und hält sich länger als 14 Tage am Baume. — Der Baum hat hängendes Holz und das kleine Sauerkirschenblatt.

C. Die Heidelberger Kirsche.

Eine sehr delikate, schwarze, kleine Weichsel, mit einem ganz kurzen Stiele, deren Reifezeit Anfangs Septembers ist. — Der Baum hat kleine dunkelgrüne Blätter.

CI. Die Aurischotte.

Woher der sonderbare Name rührt, ist unbekannt.

---

*) Man legt mehreren Kirschen den Namen Leopoldskirsche bey, besonders auch einer großen, runden, schwarzrothen Weichsel, die viele Säure hat und sehr gut zum Trocknen ist; reift aber Mitte Augusts, und hat einen langen starken Stiel.

Sie ist eine Weichsel von mittelmäßiger Größe, dunkelroth, hat eine fast unmerkliche Nath und ein sehr kleines Stempelgrübchen mit einem grauen Punkte. Der Stiel ist nicht dick, mittelmäßig lang und steht in einer mäßigen Vertiefung. Fleisch und Saft sind nicht stark roth, und haben eine hervorstechende Säure. Der Stein ist klein, rund und hat ein Spitzchen. Die Kirsche reift Anfang August's.

Zur Klasse II. B, a.

CII. Die frühe Glaskirsche.

Diese edle Kirsche wird in ihrer höchsten Reife ziemlich dunkelroth, und hat einen kurzen, Zoll langen Stiel, woran der Stein fest hält. Das Fleisch hat einen angenehmen gewürzhaften Geschmack. — Der Baum hat das große Sauerkirschblatt, lange und starke Sommerschossen, woran die Augen weit von einander abstehen. Die Blüthe ist groß und weiß. Die Kirsche schält sich sogleich sehr groß aus der Blüthe, erhält nach 3, 4 Tagen schon die Größe einer Zuckererbse und wird sichtbar größer. In kalter Lage wird sie schon um Johannis reif. Der Baum trägt sehr voll.

CIII. Die Pohlnische Glaskirsche.

Eine runde, mittelmäßig große, sehr gute Glaskirsche, die einen süßen angenehmen Saft hat, und gegen die Hälfte July reift. — Der Baum wächst ziemlich stark, ist fruchtbar, und pflanzt sich in der Bukowine und in den Pohlnischen Wäldern aus dem Samen fort.

CIV. Die Schöne von Choissy. Belle de Choissy.

Eine vortreffliche Glaskirsche aus Frankreich, die ansehnlich groß und von Farbe blaßroth ist. Sie hat einen kleinen Stein und einen sehr angenehmen süßsäuerlichen Geschmack. — Der Baum zeichnet sich vor allen aus durch sein großes starkgeripptes Blatt, das dem zahmen Kastanienblatt sehr ähnlichet.

§. 17.

Einige den Kirschen etwas ähnliche Bäume, die zwar eigentlich gar

nicht zum Kirschengeschlecht gehören, aber wegen ihres verschiedenen Nutzens gepflanzt zu werden verdienen.

CV. Die bittere Steinkirsche. Die Mahalebkirsche. Prunus Padus Mahaleb.

Ein zwergartiges Gewächs, das nicht über 6 Fuß hoch wächst, dessen Aeste aber gerade emporgehen und die eine graue glatte Rinde haben. Sein Holz ist gelbbräunlich und riecht anfangs stark und angenehm. Seine Früchte sind schwarze, den Kirschen gleichende Beeren, platt und unten eyrund. Ihr Geschmack ist bitter, der Saft purpurroth und stark färbend; der Kern aber bitter und wohlriechend. Sie werden daher sowohl wegen der Farbe, als auch zur Mittheilung eines angenehmen Geruchs, in die Liqueure gethan. Hauptsächlich aber ist der Baum zur Bepfropfung mit Kirschen zu Zwergbäumen in den Baumschulen zu nutzen, weil er alle Kirschenarten annimmt. — Der Baum pflanzt sich leicht entweder durch Wurzeltriebe, oder durch den Samen, oder durch Pfropfen fort. In der Schweitz und in verschiedenen Wäldern Teutschlands wächst er wild; er nimmt mit jedem schlechten, auch steinigtem, Grunde vorlieb.

CVI. Die Virginische Traubelkirsche. Prunus Padus Virginiana Linn.

Der Baum verdient besonders wegen seines trefflichen Holzes fortgepflanzt, und wenigstens an Wegen, in Waldungen und auf andern bequemen Plätzen erzogen zu werden, da sein Holz zum Verarbeiten eins der schönsten und besten ist, und da außer den Farben- und Mahagonyhölzern ihm wenige gleich kommen. Auch seine Früchte dienen zu mancherley ökonomischem Gebrauch.

Der Baum erreicht eine Höhe von 30 bis 40 Fuß und eine Stärke von 2 Fuß im Durchschnitt. Sein Holz ist fest, bey starken Stämmen gelbbraun, sehr fein, häufig gemasert, nimmt eine überaus schöne Politur an, und wird auch von Würmern nicht angegriffen. Seine Blätter sind nicht breit, glänzend und stark gezahnt. Die Blüthe, welche bey uns gegen den 10. Junius, oft zu Anfange desselben hervorbricht, ist zwitterartig, weiß, von angenehmem Geruch, und sitzt an 2 bis 3 Zoll langen Trauben.

Die Frucht ist eine kleine, runde, glänzend schwarze irsche, oder vielmehr Beere, einer schwarzen Johannisere ähnlich, die einen fast runden Stein hat, Anfang ktobers reift, und buterlich ist. Man kann sie eben so, ie die Mahaleb nutzen, und einen guten Geist davon ennen. Wenn man sie frisch in Branntwein legt, so ben sie einen schönen rothen Liqueur. — Der Baum ird durch den Sämen oder durch die Kerne fortgepflanzt.

§. 18.

Folge der Kirschen-Reife im Jahr 1800. *)

I. A. a.	I. A. b.	I. B. a.	I. B. b.	I. C. a.	II. A. a.	II. A. b.	II. B. a.	II. B. b.
		18						
1								
					41 42	53		
		19 20 21 22						
2 3 4 6					43 44 45			
						54		
7 8	14	23	30		46			75
9 10	15					56 57		
11	16							79
		24 25	LXXXVIII				69	

*) Die Zahlen beziehen sich ganz auf die Ordnung, wie sie nach vorstehender Klassifikation und jede Klasse nach ihrer Reife auf einander folgte. In jenem Jahre eilte die Reifefolge; bey gewöhnlichen Jahren dürfte sie sich mehr auseinander ziehen. — Einige Sorten haben in jenem Jahre nicht getragen. Doch mag hier ihre richtige Stelle nicht verfehlt seyn.

1808.	I. A. a.	I. A. b.	I. B. a.	I. B. b.	I. C. a.	II. A. a.	II. A. b.	II. B. a.	II. B. b.
Jun. 26	LXXXIII		26 27				59	CI	
Jul. 2	12			31	38	48	60 61 68	72	76 80
5		17		32 33		49 50 51			
8				LXXXX 35					77 78
14				36 nicht ganz zeitig.	39	LXXXXV		73	
30			29 noch nicht ganz zeitig.						

Zehntes Kapitel.

D. Vom Pflaumenbaume.

§. 1.

Naturgeschichte und Beschreibung des Pflaumenbaums.

Daß das wärmere Asien das Vaterland des edlen Pflaumenbaums sey, giebt schon der lateinische Name Prunus zu erkennen, der von dem asiatischen Wort Prounaon herstammt. Besonders scheint seine Abkunft aus Alqota oder Gura zu seyn, dem berühmten Thal Cölesyriens, Asiens schönster Provinz, worin Damaskus die Hauptstadt war. Denn Theophrastus giebt Nachricht von vielen Pflaumenbäumen, die in der fruchtbaren Ebene Syriens und Damasko wuchsen; Europa empfieng auch vor Alters von daher getrocknete Pflaumen. Von Syrien kam dieser Baum nach Griechenland, wo er lange bekannt war, ehe er von den Römern in Italien angepflanzt wurde, welches erst geschah, nachdem ihnen Griechenland zinsbar ward. Zu

Plinius Zeiten waren schon ziemlich Sorten Pflaumen
n Italien; er zählte schon dreyßig derselben. Bey den
Teutschen war dieser Baum vor etlichen 100 Jahren noch
nicht sehr gemein. Die gemeinsten und nutzbarsten Sor-
ten derselben, die Zwetschen (Prunus domestica,) wa-
ren zwar schon zu Anfange des 16ten Jahrhunderts z. B.
n den Gegenden des Neckarstroms anzutreffen, aber als
eine große Seltenheit. Gegen das Ende des 17ten Jahr-
hunderts brachten einige Würtembergische Landskinder,
welche venetianische Soldaten in Morea waren, Zwet-
schenkerne mit; von dieser Zeit an wurden sie daselbst
und in andern Gegenden gemein. Unser Klima ist auch
dem Pflaumenbaume so günstig, daß er nicht anders ge-
deiht, als ob er in Teutschland zu Hause wäre; viele
Sorten pflanzen sich sogar in ihrer Art durch den Sa-
men fort, welches bey anderem Obst nicht leicht statt findet.

Der Pflaumenbaum ist aber nach seiner botani-
schen Beschreibung eine Art (Species) von derjenigen
Pflanzengattung (Genus,) welcher Linné den Namen
Prunus beylegte, wozu derselbe auch den Kirschen- und
Aprikosenbaum ordnete; er gehört in die erste Ordnung
der zwölften Klasse, welche er Icosandria Mono-
gynia nennt, und diejenigen Pflanzen in sich begreift,
die 20 bis 30 dem Kelche der Blume einverleibte Staub-
fäden und nur einen Staubweg haben. Ohngeachtet sei-
ner vielen Sorten oder Spielarten (Varietas) deren
man über 200 zählen könnte, macht er nur eine Pflan-
zenart aus, welche er so beschreibt: Prunus (domestica)
pedunculis subsolitariis, foliis lanceo-
lato-ovatis convolutis, ramis muticis;
d. i. Prunus mit oft einzelnen Blumenstie-
len, lanzet-eyförmigen zusammengerollten
Blättern und unbewehrten Aesten, dessen Blu-
men weiß und fünfblätterig sind, auf welche entweder
runde oder länglichte einen Stein und Kern einschließende
Früchte folgen, die in Ansehung ihrer vielfältig unterschie-
denen Form, Größe, Farbe und Beschaffenheit viele Ver-
schiedenheit haben und theils schwarz, gelb, roth,
blau, grün, mit Staub oder Duft meist bedeckt, theils

glänzend sind und vom Julius bis Ende September eine nach der andern zur Reife kommen.

Zum Pflaumengeschlecht gehört auch die Schlee, der Schleendorn, Schwarzdorn, Prunus spinosa L. Prunus sylvestris. Sie macht eine eigene Gattung aus und verdient allerdings unter die Beschreibung derselben aufgenommen zu werden, da sie in der Oekonomie, (vorzüglich ihre größeren Sorten) sehr nützlich sind. Linné giebt ihre Unterscheidungszeichen so an: Prunus pedunculis solitariis, foliis lanceolatis glabris, ramis spinosis, Pr. mit einzelnen Blumenstielen, lanzetförmigen, glatten Blättern und stachlichten Aesten. Es ist ein Strauch, welcher in Europa allenthalben auf sonnigten Hügeln wild wächst, und vornehmlich zu Hecken, wie der Weißdorn ꝛc. gepflanzt wird. Man kann ihn wohl auch mit etwas Fleiß und Mühe zu einem hochstämmigen Baume ziehen; er bleibt aber doch immer schwächer und dünner, als die andern Pflaumenbäume seines Geschlechts. Seine Wurzeln breiten sich weit aus. Sein Holz ist sehr hart und zähe, die Rinde glatt und schwärzlich; die Blätter glatt, lanzetförmig und fein gezahnt. Seine weißen Blumen zeigen sich im April und May in ungeheurer Menge. Seine Früchte sind rund, klein, schwarz, mit einem blaulichten Staube belegt. Das Fleisch ist saftig, grün, sehr sauer und zusammenziehend. Ihre Zeitigung ist spät im Herbst, und wenn sie vom Frost gedrückt sind und teigig geworden sind, so kann man sie frisch genießen. Sie sind aber sonst zu verschiedenem ökonomischen Gebrauch sehr tauglich. Sie machen einen trefflichen Cyder, wenn man sie frisch gemahlen, oder gemahlen und gedörrt, unter den gährenden Obstwein thut. Sie geben auch einen guten Brannntwein. Die Blüthe ist als ein Trank zur Blutreinigung ꝛc. sehr bekannt. Die Früchte dienen auch zum Einmachen, vornehmlich die große blaue Schlee.

Der Pflaumenbaum verträgt kein kaltes Klima, sondern thut nur im gemäßigten gut; in einem etwas südlichen wird seine Frucht am delikatesten. Man muß daher seinem Stande eine warme Lage geben; denn je wärmer er steht, desto trefflicher wird seine Frucht. Er

mmt auch in allerley Erdreich fort, wenn es nur
ittelmäßig, weder zu trocken noch zu naß ist; allein in
tem Erdreich, in guter schwarzer Gewächserde werden
ne Früchte viel größer und schöner. Er gehört zu den
nz mittelmäßigen Bäumen, die eine mäßig ausgebreitete
rone bilden, und ihre Aeste ziemlich gerade in die Höhe
iben. Letztere beträgt gewöhnlich nur gegen 20 Fuß,
her haben auch diese Art Bäume, beym Versetzen in den
bstgarten, mit 20 Fuß Entfernung von einander genug
bstand. Sein austretender Saft gerinnt auch, wie über-
upt bey dem Steinobst, zu einem Gummi oder Harz, und
ht bey harten Beschädigungen den Brand leicht nach sich.

Der Pflaumenbaum ist sehr bald tragbar und
ingt seine Früchte nicht nur am jungen Holze, sondern
ch an den sogenannten Fruchtträgern, welche an den 3,
und mehrjährigen Zweigen hervorkommen. Er ist ein
erans wirthschaftlicher Obstbaum; seine Früchte sind von
sgebreitetem Nutzen, frisch und getrocknet, für Gesunde
d Kranke; der Ueberfluß dient unter andern auch zum
rennen des vortrefflichsten Branntweins. Vornehmlich
chnen sich im wirthschaftlichen Nutzen die gewöhnlichen
vetschen und die gelben Mirabellen aus. Zum frischen
enuß sind diejenigen Pflaumen die besten, die ein safti-
s, süßes, nicht allzu wässerigtes Fleisch und eine dünne
ut haben. Ueber das Vorurtheil, als ob die Pflaumen
: Ruhr verursachen könnten, ist man heut zu Tage bey
er vernünftigern Arzneykunde weit hinaus.

§. 2.

Fortpflanzung und Erziehung der Pflaumenbäume.

Viele Pflaumensorten pflanzen sich zwar durch ihren
amen oder durch Kerne in ihrer Art fort, wie be-
nders die Zwetschen, die Damaszenerpflaumen, Rene-
oden, Perdrigon ꝛc., vorzüglich wenn sie nicht nur ver-
anzt und versetzt, sondern auch wenn ihre erstern Triebe
der Krone etliche Jahre weggeschnitten und ihre Aeste
lange aus neuen Sommerschossen erzogen werden, bis
keine Stacheln mehr zeigen; allein die Früchte wer-
n dennoch größer, schöner und schmackhafter, wenn man
: Bäume durch Pfropfen, Okuliren und Kopuliren ver-

edelt; man kommt dadurch eher zum Ziele und zu einem schöneren Baume.

Was das Beschneiden der Aeste bey Versetzung der jungen Pflaumenbäume betrifft, so dürfen sie eben so wenig verschont werden, als die Kernobstbäume, da sich der Saft bey jungen Pflaumenbäumen noch nicht so verdickt, daß er die Gummiflußkrankheit verursacht. Ein kluger Gärtner richtet sich indessen nach der Beschaffenheit der Wurzeln; je reicher diese sind, desto weniger verstutzt er gute und wohlstehende Aeste.

Junge Pflaumenstämmchen, welche im Herbst oder im Winter oder im Frühjahr zur Veredlung mit Pflaumen, Pfirschen, Aprikosen, Mandeln rc. in die Baumschule verpflanzt werden, können um Jakobi desselben Jahres auf das schlafende Auge entweder in das alte Holz oder in die Sommertriebe okulirt, oder im Herbst und den Winter hindurch kopulirt werden, wodurch man sehr bald zu Bäumen kommt. Dabey sind folgende Regeln zu merken: 1) Frühe Pflaumenarten muß man auf Frühpflaumen okuliren, damit die Frucht auch wieder zu ihrer Zeit reife, und man überhaupt nach obigen Bemerkungen ihre homogenen Säfte und Holzfasern beabsichtige. 2) Mit dem Okuliren auf Frühpflaumen darf man nicht die Zeit übergehen, wo diese Früchte gewöhnlich zeitigen. Denn zu dieser Zeit geht schon der Saft zurück und die Rinde am alten Holze oder im Schäftchen löst sich nicht mehr.

§. 3.

Klassifikation der Pflaumensorten und Schema derselben.

Auf die abgeschmackte Eintheilung der Franzosen in Prunes (die sich nicht vom Stein lösen,) und in Mirabelles (die einen vom Fleisch ablösigen Stein enthalten,) ist gar keine Rücksicht zu nehmen. Ueberhaupt haben wir auch in diesem Fache noch wenige Aufklärung. Auch bey den Pflaumen sollte, wie bey den Pfirschen, eine botanisch-systematische Eintheilung nach ihrer Verwandtschaft unter einander, nach den Beobachtungen ihrer Blüthen, ihres Holzes, Wuchses rc. statt finden, und hiernach sollte ihre richtige Charakteristik aufgestellt werden. Hauptsächlich dadurch wird der

Wissenschaft gedient und aufgeholfen; bloße Abbildungen und zerstreute Sammlungen der Obstsorten leisten nicht halb so viel. Allein solche Beobachtungen erfordern viele Mühe und Aufmerksamkeit. Bis indessen Zeit und Umstände diese Bemühungen ersprießlicher begünstigen, mag den Obstfreunden einstweilen zur Uebersicht folgende Eintheilung genügen.

Schema der Klassifikation der Pflaumenarten.

A. Zwetschen und zwetschenartige Pflaumen.
B. Damaszenerpflaumen.
C. Mirabellen.
D. Diapré's. Spanische Herzpflaumen.
E. Perdrigon's. Italienische Pflaumen von rundlicher Gestalt.

§. 4.

A. Beschreibung der verschiedenen Arten Zwetschen, oder zwetschenartiger Pflaumen.

Die Zwetschen bilden zwar für sich oder in Ansehung der Frucht keine beträchtliche Abweichung, auch keine besondere Art von Pflaumen; aber in ihrem Holze, Wuchse, in ihrer Blüthe rc. unterscheiden sie sich sehr merklich von den Damaszener- und anderen Pflaumen. Die Zwetschenbäume sind von gröberen Holzfasern, bilden ein wilderes Gewächs, und bekommen auch gepfropft Dornen oder Stacheln in ihrer Jugend; ihre Sommertriebe sind glätter, nicht so fein wolligt und sammetartig anzufühlen, als die der andern Pflaumen. Die aus ihren Kernen erzogenen Wildlinge dienen auch gar nicht zu Grundstämmen für Pfirschen, Mandeln und für viele feine Pflaumensorten (nur zu Aprikosen sind sie dienlicher als die feinen Pflaumen;) denn obgleich die Pflaumengrundstämme den auf sie veredelten Obstsorten einen stärkern Trieb und Wachsthum geben, als die Zwetschenwildlinge, so sind doch die Holzfasern dieser letztern denjenigen jener feinern Sorten nicht homogen.

Hierher gehören:

1) Die Zwetsche. Prunus domestica. In Sach-

sen gewöhnlich die Pflaume genannt; in der Lausitz und in andern Provinzen, die Ungarische Plaume; am Rhein, Main, Neckar, im Hannövrischen ꝛc. aber Zwetsche.

Diese nützliche allgemein bekannte Pflaumenfrucht ist vortrefflich zum Frischessen, dient getrocknet für Gesunde und Kranke; frisch zum Schmoren, zu Muß oder Honigkochen, und giebt einen vortrefflichen Branntwein, der dem Kirschengeiste gleichkommt, und dem Arak wenig nachgiebt. Ihre Gestalt ist eyförmig; ihre Größe sehr verschieden nach dem Verhältniß des Erdreichs, worin sie wächst. Auf veredelten Bäumen und in fettem Boden wird sie oft so groß, wie ein kleines Hühnerey; ihre Farbe ist schwarzblau mit einem violetten Staube bedeckt; das Fleisch grünlichgelb, oft goldgelb, von zarten Fasern, welche die Zweige nicht inkommodiren; saftig, nicht wässerig; süß und von einem recht erhabenen vortrefflichen Geschmacke. Der Stein lößt sich gewöhnlich vom Fleische, zumal bey Früchten von veredelten Bäumen; bey unveredelten aber ist er meistentheils am Fleische angewachsen. Sie reift um und nach Michaelis, und dauert bis zum November. *)

2) Die Dattelzwetsche. Dattelpflaume. Ungarische Zwetsche. Frühzwetsche. Hie auch die Zuckerzwetsche genannt. Prune Datte. Prune d'Autriche.

Groß, lang, von besonderer Gestalt, nämlich spindelförmig, gegen den Stiel dünn, und weiter hin dick. Sie hat mehr Röthe unter dem blauen Staube, als die alte Zwetsche; das Fleisch ist gelb, etwas fest, süß und von gutem Geschmack, hat aber nicht das Erhabene, wie die ächte Zwetsche; der Stein lößt sich vom Fleische. Sie reift schon gegen Ende des Julius. Diese Pflaume taugt nur zum frischen Genuß. Im Kochen macht sie sich sauer.

---

*) Die Zwetsche ist eine von denjenigen Pflaumensorten, die nach allen Merkmalen der Geschichte am ersten in Teutschland angepflanzet wurde.

obgleich sie frisch süß ist. — Der Baum bildet ein star-
kes Gewächs von heftigem Triebe. *)

3) Die grüne Zwetsche. Die selbstwachsende grüne Pflaume.

Sie hat die Natur der Zwetsche oder blauen Haus-
pflaume, daß sie sich aus dem Kern fortpflanzt, auch ihre
Gestalt, nur daß sie etwas kleiner, und von grasgrüner
Farbe ist. Ihr Saft ist sehr häufig und überaus süß.
Sie reift früher als die blaue Zwetsche.

4) Die Damaszener Zwetsche von Maugeron. Damas de Maugeron.

Eine Zwetschenart im Wuchs des Baums. Die
Frucht ist groß, fast rund, mit einer ganz seichten Rinne,
welche die Pflaume etwas ungleich theilt, hell violet, oder
von einem in's Lakroth fallenden Violenblau, mit sehr klei-
nen fahlen Punkten oder Goldtüpfchen besetzt und blau be-
stäubt. Das Fleisch ist härtlich, gelbgrün, gezuckert,
von angenehmem Geschmacke und ablösigem Steine. —
Eine recht gute Pflaume, die Anfang Septembers reif ist.

5) Die blaue Eyerpflaume. Große Zwetsche; von Einigen die große Ungarische Zwetsche, auch Frühzwetsche genannt.

Sie hat die Gestalt und den Stein der Zwetsche, ist
aber sehr groß, gewöhnlich wie Hühnereyer; nicht so dun-
kelschwarz, sondern etwas röthlich unter dem blauen Staube.
Das Fleisch ist grünlichgelb mit vielem Safte, der süß
ist, aber die blaue Haut hat starke Säure, wenn sie beym
Genuß stark gekauet wird. Sie ist nicht so schmackhaft,
als die veredelte Zwetsche, und dient auch nicht zum Trock-
nen und Kochen; hat jedoch das Verdienst, daß sie früh,
Anfang Augusts reift, übrigens nicht zu verachten ist, und
vorzüglich wird, wenn sie eine recht warme Lage und ei-
nen guten Boden hat.

6) Die blaue Kaiserpflaume. Die Prinzes-

*) Du Hamel hat diese Sorte ganz unrichtig beschrieben.

ihr noch den Vorzug hat, daß sie bey der stär
gung nicht weich wird, sondern hart bleibt,
für die meisten Obstfreunde angenehm ist. D
klein, spitzig, wie ein Zwetschenstein, und liegt
in einer sehr weiten Höhlung. Sie reift Mi

7) Die gelbe Eyerpflaume. Die Fr
nen sie: Dame-Aubert, auch Gr
sante; die Engländer: Mogul Plu
worth; Bonum magnum.

Die größte unter allen Pflaumen, ja der
ter dem Pflaumengeschlecht; die meisten sind
Hühnereyer, manche auch größer. Es hat a
ser Sorte eine besondere Bewandtniß, worau
ungleiche Urtheil der alten und neuen Pom
diese köstliche Obstfrucht (wenn man sie ächt b
ren läßt. Man hat nämlich eine gleichsam
der gelben Eyerpflaume, welche der ä
ten Art in allem, in Baum, Blatt, Gestalt
der Frucht ganz ähnlich, aber im Fleische un
der Frucht himmelweit davon unterschieden ist.
Art (die sich auch durch den Stein fortpflanz
andern aber nicht,) scheint sich am allermeiste
tet zu haben, weil sie so häufig durch die K
pflanzt und weil von diesen ausgearteten zum
der gepfropft und fortgepflanzet wurde. Die

Verfasser besaß über 30 Jahre diese wilde Art, bis er seit etlichen Jahren zu der ächten wahren gelben Eypflaume kam. Diese ist eine der herrlichsten delikatesten Tafelfrüchte, und um so schätzbarer, da sie die größte unter den Pflaumen ist, und einen herrlichen Anblick gewährt. Besonders diese gute gelbe Eyerpflaume, das wahre Bonum magnum hat meistens die Größe eines Buttereyes, eines sogenannten welschen Huhns oder einer Calecutischen Henne. Sie mißt 3 Zoll, ja oft 4 Zoll in der Länge, 2 Zoll 5 Linien in ihrer Breite, und gewöhnlich eben so viel in ihrer Dicke, wenn sie 3 Zoll lang ist; wenn sie 4 Zoll in der Länge hat, so ist sie 3 Zoll dick. Ihre größte Breite hat sie in der Mitte, von wo sie nach dem Stiele zu eben so abgerundet zuläuft, wie nach dem entgegengesetzten Ende. Vom Stiele bis zum andern Ende läuft eine breite, aber nicht sehr tiefe Furche, die nach und nach ganz flach daselbst wird; hier sieht man kaum das Pünktchen, wo die Blüthe gesessen hat. Der Stiel ist 13 Linien lang, ziemlich stark und fleischig, an Farbe gelbgrün; er befindet sich in einer geräumigen Vertiefung, und hält mit seinen Fibern, die aus ihm bis zum Steine hingehen, und daselbst fest gewachsen sind, die Pflaume ziemlich fest. Die Farbe ist in ihrer völligen Reife wachsgelb. Die Schale ist dünn, aber etwas zähe, so daß sie sich auch abziehen läßt; auch ist sie mit weißem Duft überzogen. Unter derselben sieht man viele weiße zarte Pünktchen hervorschimmern; auch sieht man hie und da auf derselben einige größere von grauer und braunrother Farbe. Das Fleisch ist zart und etwas härtlich, der Saft reichlich und von einem angenehmen süßen Geschmacke, so daß ihr keine der besten Pflaumen zuvorkommt. Das Fleisch lößt sich gut vom Steine und hängt nur bisweilen auf der Kante fest. Der Stein ist lang und hat gegen den Stiel eine längere Spitze; am andern Ende ist er etwas stumpfer oder abgerundet. Er mißt in der Länge 1 Zoll 4 Linien, in der Breite 10 Linien. Diese Pflaume wird Ende Augusts, oder mit dem Anfange des Septembers am Baume nach und nach reif. — Der Baum hat einen lebhaften Wuchs. Die Haupt- und Nebenäste setzen sich gern hinter einander in Gabeln an, und gehen in ziemlich spitzi-

gen Winkeln in die Höhe. Die Zweige sind lang und ziemlich steif. Die Sommertriebe sind lang und stark, und haben auf der Winterseite eine grasgrüne, auf der Sommerseite aber eine braunrothe schmutzige Farbe. Die Krone ist zwar ziemlich mit Aesten besetzt, aber doch sehr durchsichtig. Das Blatt ist hellgrün und groß. Die größte Breite fällt etwas unter die Mitte seiner Länge nach dem Stiele zu. Gegen denselben rundet es sich kurz, aber nahe am Stiele etwas spitzig. Nach dem Ausgange dehnt es sich länger hin und läuft in eine ziemlich scharfe Spitze aus. Auf dem Rande ist es stumpf gezahnt. Das Blatt ist dick und sieht wie gekrumpelt aus.

8) Die rothe Eyerpflaume. Die Zyprische Pflaume. Rothe Masche. Das rothe Osterey. Rothe Marunke. Prune de Chypre.

Eine große, schöne, in die Augen fallende Frucht. Sie hat die Gestalt eines Hühnereyes, von welcher sie auch den Namen hat, nur daß sie etwas gedrückter ist. In ihrer Höhe mißt sie 2 Zoll 4 Linien, in ihrer Breite 2 Linien weniger. Die vom Stiel herablaufende Furche ist nicht sehr merklich; aber sie ist an dieser Stelle etwas breit. Der Punkt, wo unten die Blüthe gesessen hat, ist auch, wenn sie ganz reif ist, sehr merklich. Der Stiel scheint etwas hineingesteckt zu seyn; er ist einen guten Zoll lang. Die Pflaume hat eine rothe Farbe, aber an manchen Stellen und auch da, wo sie am röthesten ist, blickt eine etwas verblichene gelbe Farbe hervor. Ueberall hat sie viele rothe Punkte und größtentheils scheint das Rothe aus diesen Punkten zusammenfließend. Die Haut ist etwas dick, das Fleisch derbe; es läßt sich beynahe wie das Fleisch einer Butterbirn schneiden. Der Stein löst sich sehr gut vom Fleische ab, ist sehr klein nach Verhältniß der Frucht, und hat eine ganz andere Gestalt, als die Pflaume; denn er ist dick und rundlich. Die Pflaume hat ziemlich vielen Saft, der für den Liebhaber viel Angenehmes besitzt. Sie zeitigt zu Ende des Augusts, auch zu Anfange Septembers und dauert 14 Tage bis 3 Wochen. — Der Baum trägt gut und macht einen ziemlich starken Stamm, wie sein ganzer Wuchs frech und voll ist.

Die Sommertriebe sind lang und stark, die Krone ist hoch, rund, aber nicht überall mit Aesten ausgefüllt. Das Blatt ist dunkelgrün, dick, eyrund, und endigt sich eben so abgerundet am Ausgange, wie nach dem Stiele zu.

9) Die gesprenkelte Pflaume. Die Hahnenhode. Rognon de Coq.

Eine nicht große, runde Pflaume mit kaum merklicher Furche, hellroth, mit etwas wenigem violetten Staube, mit vielen Punkten besäet, auf der Schattenseite grüngelblich; viele sind aber ganz roth. Das Fleisch ist zart, saftig, grünlich gelb, aber zu vielem Genuß gar nicht reizend. Der Stein ist platt und länglicht, obgleich die Frucht rund ist; er lößt sich nicht gern, läßt sich aber mit der Zunge vom Fleische abdrücken. Sie reift Anfang Augusts.

Der Baum bildet ein großes zwetschenartiges Gewächs, und ist sehr fruchtbar.

Außerdem ist hier noch zu merken: die große blaue Schlee; die Reitzensteiner gelbe Zwetsche (von einem Hrn. v. Reitzenstein aus Italien gebracht;) die große Bremer Zwetsche; und die grüne Eyerpflaume.

§. 5.

Beschreibung einiger der vornehmsten Sorten
B. der Damaszener Pflaumen.

Der Name Damaszener macht für sich kein besonderes Unterscheidungskennzeichen aus; man belegte sonst die zuerst bekannt gewordenen Sorten mit diesem Namen, weil sie aus Damaskus herstammen. Nach und nach sind mehrere Pflaumensorten theils bekannt, theils aus Kernen erzogen worden, die dann andere Namen bekamen. Indessen wollen wir mit jenem Worte noch solche Pflaumensorten bezeichnen, die sich von den Zwetschenarten durch einen zahmern Wuchs unterscheiden, keine Dornen, oder selten Dornen nach ihrer Veredlung zeigen, und ein zarteres Holz sowie wolligte und sanfte, wie Sammet anzufühlende Sommerschossen haben.

Dazu gehören:

10) Die violette Damaszener Pflaume von Tours. Gros Damas de Tours.

Eine beliebte gute Pflaume. Unter allen hat sie die wolligsten und sanftesten Sommerschossen, die sich wie Sammet anfühlen. Sie treibt übrigens stark. Die Frucht ist etwas eyförmig, doch unten abgerundet, mit einer Furche, die oft 2 ungleiche Hälften macht; himmelblau am Baum, nach Abreibung des starken Staubes aber schwarzblau. Der Stiel ist etwas lang und dünn, nicht tief stehend; er läßt die Frucht nach der völligen Reife fallen. Das Fleisch ist goldgelb, zuckerhaft, saftig, von erhabenem Geschmack. Sie reift gegen Ende Augusts.

11) Die Königspflaume. Prune Royale.

Eine treffliche und zwar eine der vorzüglichsten Pflaumen. Sie ist groß, rund, mit einem langen, dünnen, vertieften Stiele, und einer starken Rinne; violet-schwarz, mit vielen goldenen Pünktchen besäet, und stark bestäubt. Bey nassen Jahren bleibt sie meistens nur purpurroth, wie sie lange vor der Zeitigung aussieht. Das Fleisch ist gelblichgrün, hell, voll süßen Safts, durch die angenehmste Säure gemildert und von sehr feinem kräftigem Geschmacke; es lößt sich gut vom Steine, der nicht groß, fast vierkantig und rauh ist. Sie reift Mitte Augusts.

12) Die weiße Indische Pflaume. Prune d'Inde blanc.

Eigentlich sollte sie die grüne Indische Pflaume heißen, da sie der grünen Inselpflaume, Isle vert, sehr ähnlich sieht. Sie ist eine mittelmäßig große, unten und oben spitzige, sehr gute und seltene Pflaume, mit einem dichten weißlichten etwas bläulichten Staube. Wenn dieser abgewischt ist, so erscheint sie grün und bey ihrer völligen Reife am Stiele, bis gegen die Mitte gelblich; die andere Hälfte bis gegen die Spitze ist grasgrün mit heller Haut, wo gelbe Flecken und grüne Streifen hindurchscheinen. Sie ist ferner mit sehr feinen weißen Pünktchen besäet, die eine zarte rothe Einfassung haben auch geht oft eine rothe Linie anstatt der Nath vom Stiele an

bis gegen die Spitze, wo ein Stempelpunkt befindlich ist, der meistens schief steht. Der Stiel ist mittelmäßig lang. Das Fleisch ist hellgrün, sehr zart und schmelzend, voll zuckersüßen Safts, und von gutem Geschmack, so daß sie eine Pflaume vom ersten Range heißen kann, die nichts Saures mit sich führt. Der Stein, der ablösig ist, ist sehr lang, schmal, und an beyden Enden spitzig, am untersten Ende aber sehr scharfspitzig. Sie zeitigt Anfang Septembers. — Der Baum wächst stark und ist sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind braunroth, mit Wolle besetzt und mit zarten weißen Punkten bestreuet. Die Augen sind schuppigrund, lang und spitzig, und die Augenträger glänzend und dick; doch gehen sie nicht über den Fuß des Auges. Das Blatt ist ausgezeichnet, der obere Theil gelbgrün; der dritte Theil des Blattes ist oval und hat eine kurze Spitze; die übrigen 2 Theile laufen schmal und spitzig gegen den langen Blattstiel hin. Die Zahnung ist bogenförmig.

13) Die lange violette Damaszener Pflaume. Die Damenpflaume. Le Damas violet longuet.

Eine große ansehnliche Pflaume von länglichter Gestalt, 1½ Zoll hoch, 1 Zoll 4 Linien breit und 1 Linie weniger dick. Sie sieht bisweilen ganz schief aus, weil die seichte Furche, die vom Stiele zum andern Ende herabwärts läuft, sie meistentheils ungleich theilt, oder weil die Pflaume auf der einen Seite dieser Linie etwas höher wächst, auf der andern niedriger. Diese Linie endigt sich mit einem grauen Blüthenpunkt in einiger Vertiefung, so wie auch der Stiel in einer kleinen flachen Vertiefung sich befindet. Die Farbe der Haut, abgewischt, ist braunroth; da sie aber mit einem starken Duft überlaufen ist, so spielt sie ins Violette und an manchen Stellen ins Schwarze. Sie ist mit zarten Pünktchen, die man bisweilen kaum mit den bloßen Augen sehen kann, besprengt. Die Haut ist gar nicht stark, aber zähe, und läßt sich daher gut abziehen. Das Fleisch ist grüngelb, härtlich und zart. Der Saft ist nicht überflüssig, aber von aprikosenähnlichem Geschmack. Der Stein lößt sich gut vom Fleische, ist

länglichtrund, und hat eine breite oft ungestaltete Kante. Diese Pflaume reift Anfang Augusts. — Der Baum wird groß und stark, Haupt- und Nebenäste setzen sich gern in Gabeln an. Die Sommertriebe sind von mittlerer Größe und Stärke; die Krone bildet eine Halbkugel. Das Blatt ist hellgrün und hat seine größte Breite unter der Hälfte seiner Länge nach dem Ausgange zu, von wo es mit einer stumpfen Spitze kurz zuläuft; es ist rund gezahnt.

14) Die Italienische Pflaume. Damas d'Italie.

Sie ist nicht groß, fast rund, die Rinne ist deutlich, doch nicht tief; bey vollkommener Zeitigung ist sie schwarz, mit einem starken violetten Staube, und mit kurzem Stiele. Das Fleisch ist grünlich, der Saft gezuckert, doch mit etwas Säuerlichem vermischt, und der Geschmack ist gut. Der Stein ist ganz ablösig und hat eine scharfe Spitze. Sie reift spät, Anfang Oktobers.

15a) Die müskirte blaue Damaszenerpflaume. Damas musqué.

Eine etwas kleine Pflaume, oben und unten platt gedrückt, mit einer starken Rinne und kurzem Stiele. Sie ist fast schwarz mit starkem blauem Staube. Ihr Fleisch ist grün, zart, weich, voll süßen Safts, von etwas müskirtem Geschmack. Der Stein ist stark, länglichtrund, ziemlich glatt ohne scharfe Kante und ablösig. Ihre Reifzeit fällt in das letzte Drittel Augusts.

Das Blatt gleicht dem der weißen Perdrigon und Reneklode, hat aber keinen hohen Augenträger.

15b) Die müskirte gelbe Damaszenerpflaume.

Eine sehr gute Pflaume; sie hat mit der edlen gelben Mirabelle viele Aehnlichkeit. Sie ist rundlich und hat eine seichte Rinne. Ihre Größe ist um die Hälfte bedeutender und der Stiel stärker und länger als die Mirabelle. Die Farbe der Haut ist goldgelb; das Fleisch ist sehr saftig, zart und wohlschmeckend. Sie zeitigt in der Mitte Augusts. Zum Trocknen ist sie auch sehr trefflich.

16) Die rothe Damaszenerpflaume. Damas rouge.

Eine mittelmäßig große, fast runde, nur gegen den Stiel etwas verloren zulaufende, hellrothe, auf der Sonnenseite etwas dunkelrothe Pflaume, mit sehr wenigem bläulichtem Staube, gelblichem, zartem, weichem, sehr saftigem und wohlschmeckendem Fleische. Sie wird reif Anfang Septembers.

17) Die geflammte Kaiserpflaume. Die glühende Kohle. Imperiale panachée.

Ganz rund, nur am Stiel ein wenig eingedrückt, mittelmäßig groß, schön gelb, auf der Sonnenseite mit einem hohen hellrothen Anstriche, und stark weiß bethauet. Das Fleisch ist fest, süß, angenehm und saftig, der Stein ablösig. Sie reift Mitte Augusts.

18) Die Hyazintpflaume. Jacinthe.

Sie gleicht der vorigen sehr; nur ist sie etwas herzförmige, die Rinne ist nicht stark, der Stiel ist kurz, etwas dick, in einer seichten Aushöhlung, hellviolet, bestäubt, von gelbem härtlichem Fleische, etwas säuerlichem, erhabenem, häufigem Safte. Der Stein ist etwas angewachsen. Sie reift gegen Ende Augusts.

19) Der Herzog von Orleans; gewöhnlich die Herrnpflaume. Prune de Monsieur.

Eine große, schön violette, stark bestäubte, fast ganz runde, nur oben etwas eingedrückte und nicht tief gefurchte Pflaume, deren Fleisch schmelzend, fein, süß und sehr schmackhaft ist, wenn der Baum eine gute Lage und guten Boden hat. Der Stein ist ablösig. Sie reift schon Ende Julius.

Noch kann man hierher rechnen: die blaue Schweizerpflaume.

§. 6.

C. Beschreibung der Mirabellensorten.

Verschiedene Pflaumen werden Mirabellen genannt, nicht etwa nach der kindischen Eintheilung der fran-

zösischen Pomologen, als ob sie alle vom Stein giengen. Sie sind meist kleine oder mittelmäßige, aber vorzügliche und gute Pflaumen.

Darunter zeichnen sich aus:

20) Die gelbe Mirabelle. La Mirabelle.

Eine etwas länglichtrunde, zwar kleine, aber nicht genug zu rühmende delikate Pflaume, die nicht nur nach dem Geschmack der allermeisten Obstliebhaber den größten Beyfall vor allen Pflaumen hat, sondern auch getrocknet die vortrefflichste vor allen andern ist. Sie ist von weißlichgelber Farbe, wenn noch der Staub darauf liegt, und darunter hochgelb, bisweilen auf der Sonnenseite mit rothen Punkten, mit glänzendgelbem saftigem zuckersüßem Fleische und angenehmem vortrefflichem Geschmacke. Sie reift Mitte Augusts. Man hat dieselbe, welche die frühe Mirabelle heißt und Anfang Augusts reift, 14 Tage früher, als jene, übrigens aber ist sie ihr völlig gleich.

* * *

Diese köstliche und wirthschaftliche Frucht ist hier besonders zu Hause, und wird so häufig gepflanzt, daß zur Zeit ihrer Reife auf dem Felde ein so starker Geruch ist, als ob man sich in einer Obstkammer von Mirabellen befände. Es werden jährlich wohl bey 1000 Zentner Mirabellen getrocknet. Man findet daher auch hier die beste Art und Weise, ihre Bäume zu erziehen und zu behandeln, wie sie hier folgt.

Wir pfropfen die Mirabellen, okuliren oder kopuliren sie auf Zwetschen oder Pflaumenstämmchen, und zwar nahe an der Erde. Da sie sich sehr artig in allerley Form, wie man nur will, ziehen lassen, als Körbe, als Büsche 2c., so werden sie nicht nur sehr häufig als Zwerg und halbhochstämmig erzogen, sondern auch vollhochstämmig zu 6 Fuß Schafthöhe. Allein alle diese hochstämmigen Bäume werden in einer kleinen runden Krone erhalten, und alle Frühjahr werden ihre Aeste und Sommerlatten verstutzt. Dadurch bleibt der Baum immer in seinen Kräften, treibt alle Jahr frische Sommerlatten und hängt sich bis an den Schaft so außerordentlich voll, daß er oft mehr Früchte als Blätter hat. Die Frucht wird wegen des starken Triebes und der Kraft des Baums viel größer, schöner und saftiger, als auf einem großen Mirabellenbaume, den man fortwachsen läßt. Dieser zieht immer Dörrholz, wozu er geneigt ist, erschöpft sich und dauert nicht halb so lange, als ein solcher, der immer unter dem Messer gehalten wird. Ein alter großer Mirabellenbaum läßt sich zwar auch ver-

jüngen, wenn man die dicken Aeste abnimmt: er treibt dann einen neuen Wald. Allein er wird keinem gleich, der klein und buschig an der Krone erzogen wird.

Außerdem gewinnt man dadurch, daß man seine Mirabellenbäume klein zieht und erhält, diesen nützlichen Vortheil, daß man viel mehr Stämme in einen Mirabellengarten setzen kann. Wenn z. B. in einer Reihe 12 solche hochstämmige Mirabellenbäumchen stehen, so daß jedes 10 Fuß von dem andern entfernt ist, so kann zwischen jedem eine Zwergmirabelle stehen, in Kessel-, Busch- oder anderer Gestalt; so daß ein solcher angepflanzter Mirabellengarten noch einmal so viele Früchte von den kleinen Bäumen einbringt, als wenn die größten Mirabellenbäume darin ständen. Ein hiesiger Amtsgarten, von ohngefähr einem halben Morgen oder gegen 3 Viertel Morgen, der so abwechselnd mit Mirabellenbäumchen besetzt ist, trägt oft in einem Jahr so viele dieser Früchte, daß 25 Zentner davon getrocknet werden.

21a) Die doppelte Mirabelle. Die Goldpflaume. Mirabelle double. Pr. Crap d'or.

Diese ist nach allen Eigenschaften dieselbe, nur daß sie noch einmal so groß, und mehr eyförmig ist, als die vorige. Aber in der ausserordentlichen Fruchtbarkeit kommt der Baum, der mehr auf Holz treibt, jenem nicht bey.

21b) Die Goldpflaume aus Samen.

Wohl die allerschönste Pflaume unter allen und eine wahre paradiesische Frucht, die aus dem Steine der Goldpflaume erwachsen ist. Diese lachend schöne Frucht, die auf der Obstschale wie gemalt sich ansieht, ist nicht so groß, nicht so länglicht und eyförmig als ihre Mutter, sondern mehr rundlich. Ihre Länge ist nur 1 Zoll 2 Linien, und ihre Breite misset eben so viel, obgleich sie breiter scheint, da ihre Dicke eine Linie geringer ist. Die Nath ist ganz ausgespannt, und macht kaum eine kenntliche Linie. Sie läuft zum Stempelpunkte, der sehr von der Mitte absteht, und vor welchem sich eine stumpfe Spitze zeigt. Gar häufig steht noch der vertrocknete Stempel in dem Punkte. Sie ist goldgelb, und wo sie die Sonne trifft, überaus schön rosenroth, dessen äussere Schattirung in verlornen rothen Punkten besteht. Das Gelbe und Rothe ist übrigens mit unzähligen weißen Punkten besäet, und die ganze Pflaume mit einem leichten lichtblauen Staube bedeckt. Der Stiel hat die gewöhnliche Länge. Das Fleisch ist goldgelb und

zart, wie das der edlen Mirabelle, voll süßen Safts; doch hintennach bemerkt man eine ganz kleine Säure, so wie auch an der Haut, die zäher ist, als jener ihrer. Der Geschmack ist angenehm, etwas zwetschenartig. Der Stein löst sich gut, nur bisweilen bleibt ein Stückchen Fleisch hängen. Der Stein ist nach Verhältniß der Frucht nicht groß und hat eine krumme zurückgebogene Spitze. Ihre Zeitigung fällt gegen Ende Septembers.

22) Die schwarze Mirabelle.

Sie ist dicker und runder als die gelbe Mirabelle, auch mit einer seichten Rinne und kurzem Stiele, braunschwarz mit violettem starkem Staube. Ihr Fleisch ist grünlichgelb, und erreicht zwar nicht die Delikatesse der gelben Mirabelle, wird aber doch gut, zumal in warmer Lage, und wenn sie recht reif ist. Sie zeitigt erst gegen Ende Septembers, obgleich sie lange vorher schwarz wird. Sie will lange hängen und muß weich seyn, wenn sie reif und gut seyn soll; alsdann löst sie sich auch vom Steine. Sie ist selten; ich habe sie aus Frankreich verschreiben müssen.

23) Die rothe Mirabelle.

Der Baum derselben hat bräunliche Sommertriebe mit vielen sehr feinen Punkten; kleine runde schuppige Augen mit niedrigen Augenträgern und kleine Blätter.

24) Die Katharinenpflaume. Ste. Catherine.

Ich zähle sie wenigstens gegenwärtig darunter, weil sie in ihrem Safte und Geschmacke viele Aehnlichkeit mit der edlen gelben Mirabelle hat. Sie ist eine beliebte Pflaume von mittelmäßiger Größe, länglicht, unten etwas spitzig, mit einem dünnen nicht langen Stiele, weißlichgelb, und unter dem starken weissen Staube bey vollkommener Reife, wie die Mirabelle, schön gelb. Sie hat eine starke Rinne. Das Fleisch ist gelb, schmelzend und delikat, der Saft gezuckert, wie derjenige der Mirabelle. Sie reift Mitte Septembers.

25) Die Pflaume ohne Kern. Prune sans noyau.

Eine ganz kleine blaue Pflaume, etwas länglicht, grün-

gelblich von Fleisch, saftig und von einem mittelmäßigen Geschmacke. Sie wird nur ihrer Seltenheit wegen gepflanzt, da sie statt des Steins eine Haut mit einer Gallerte hat. Sie reift Ende Augusts. — Der Baum hat braunes Holz, wie eine Mirabelle.

26) Die Johannispflaume. Prune de St. Jean.

Eine sehr schätzbare, frühe, blaue, runde Pflaume. Sie reift gegen Ende Junius und heißt daher die Johannispflaume.

27) Die Mirabollane.

Unter diesem Namen findet sich hier eine gute, mittelmäßig große runde, etwas plattgedrückte Pflaume, dunkelroth mit blauem Staube und vielen subtilen Goldpunkten. Ihr Fleisch ist gelb; sie hat vielen süßen Saft und einen guten Geschmack, einen ablösigen Stein, der nicht groß und rundlich ist, und an der vordern Kante auf beyden Seiten einen rosenrothen Anstrich hat. Sie reift gegen die Mitte Augusts.

Hierher kann man auch noch setzen: die grüne Mirabelle und die Purpurpflaume.

§. 7.

D. Beschreibung der vornehmsten Sorten der herzförmigen Pflaumen. Diapré's.

Spanische ebenfalls nicht sehr große, sondern mittelmäßige, aber auch sehr gute Pflaumen, von Herzgestalt, weswegen sie Diapré's heißen; indessen ist die Zeichnung nicht allzu genau zu nehmen; sie sind alle mehr länglicht oval, haben sämmtlich einen ablösigen Stein, und einen ganz kurzen Stiel.

Dazu gehören:

28) Das Taubenherz. Coeur de Pigeon.

Eine sehr kleine und die allerfrüheste Pflaume, blauroth und grün, welche zur Zeit der Kirschen reif wird.

29) Die blaue Diapre. Diapré violette.

Sehr mittelmäßig groß, mit einer Rinne, die immer

ungleich theilt, mit dünnem, kurzem Stiel, schön violet, stark bestäubt, von grünlichem, feinem, sehr delikatem Fleische, zuckerhaftem Safte und ablösigem länglichtem Steine mit einer sehr schmalen Spitze. Sie reift im August.

30) Die rothe Diapre. Diapré rouge. Roche-Corbon.

Sie hat eben die Größe und Gestalt, nur ist sie etwas dicker und runder, in der Mitte und oben gemeiniglich etwas breit gedrückt, mit einer zarten Linie, statt der Rinne, die aber nicht über das Breitgedrückte geht, mit sehr kurzem Stiele, einer dunklen Röthe, wie überreife Kirschen, und mit braunen Punkten stark getüpfelt. Das Fleisch ist härtlich, grünlichgelb, fein, von erhabenem Geschmacke und gezuckertem Safte. Die Haut ist etwas zähe, aber nicht sauer, der Stein klein und ablösig. Sie reift gegen Ende Augusts.

31) Die weiße Diapre. Diapré blanche.

Die kleinste Sorte. Sie hat keine Rinne, auch nichts eingedrücktes, ist grünlichweiß, mit weißem Staube, hellgelbem, festem Fleische von erhabenem, sehr feinem Geschmacke und zuckerhaftem Safte. Sie wird reif zu Anfange Septembers.

32) Die gelbe Frühpflaume. Catalonische Pflaume. Précoce. Prune de Catalogne.

Die geringste unter den spanischen Pflaumen, die bei den Landleuten bekannte Spilling, oder Spindelpflaume. Sie hat meistens unten eine Vertiefung, wo sie auch dicker ist, als gegen den Stiel zu, und demnach umgewendet eine Herzgestalt bildet. Sie ist klein, etwas größer als die weiße Diapre, gelb, ein wenig bestäubt. Das Fleisch ist weich und von groben Fasern, der Saft gezuckert, und bisweilen etwas muskirt, gewöhnlich aber von mattem Geschmacke. Ihr Hauptverdienst ist, daß sie früh reift, gegen die Mitte des Julius, und für die Küche, auf Kuchen ꝛc. sehr dienlich ist.

§. 8.

E. Beschreibung der Sorten der Perdrigon's und Renekloden.

Die Perdrigons werden als Italienische Pflaumen angegeben. Der Name Perdrigon (ein Feldhuhn; im Italienischen Pernicon; spanisch: Perdicon) will nichts bestimmtes sagen; was man davon herbey ziehen will, ist sehr gezwungen und kindisch. Sie sind von runder oder wenigstens von rundlicher Gestalt und viele haben eine vorzügliche Güte. Da die Renekloden von gleicher Beschaffenheit sind, so können sie füglich unter dieser Klasse stehen.

Es gehören hierher:

33) Die weiße Perdrigon. Die Brünioler Pflaume. Perdrigon blanc. Prune de Brugnolles.

Eine herrliche Frucht. Sie ist rundlich, unten etwas edrückt, mit einer seichten Rinne, die ungleich theilt, mit ünnem, nicht langem, etwas vertieft stehendem Stiele, eißlichgelb mit häufigem Staube, oft an der Sonnenseite oth getüpfelt. Das Fleisch ist grünlichgelb, hell, fein nd doch etwas fest, mit einem eigenen Parfüm und überus gezuckertem Safte. Sie wird nie mehligt. Der Stein ist klein, dick, unten rund, und lößt sich gewöhnlich om Fleische. Außer ihrer Güte und ihrem Wohlgeschmack eym frischen Genuß, dient sie auch zum Trocknen ganz unergleichlich; in der Provence werden davon die bekannen und beliebten Prunellen getrocknet. Sie reift von der Mitte bis gegen das Ende Augusts. — Der Baum kann as Messer nicht vertragen, und wirft dadurch seine Blühen ab, welches überhaupt sein Fehler ist.

34) Die blaue oder violette Perdrigon. Perdrigon violet.

Die größte unter diesen Pflaumen, etwas mehr lang, ls dick, mit einer seichten Rinne, schön violet, ins Rothe pielend, mit weißem silberfarbenem Staube überzogen und mit sehr kleinen goldgelben Punkten getüpfelt. Das Fleisch ist grünlich, hell, zart und delikat, der Saft gezuckert und

prikose, trocken im

nd kann das Messer

e, die am Kopfe et-
zu schmal wird. Die
em Staube belegt; ihr
schmeckend. Der Stein
ch leicht vom Steine.

de (Königinn Claudia.)
Die Dopbinepflau-
Claude. Abricot vert.
hine.

hat seit ungefähr 20 Jahren
werden. Sie ist groß, rund,
r feiner Haut, wodurch man
dünne Staub abgewischt ist.
Sonnenseite einen leichten röth-
ekommen auch graue oder rauhe
hnlich die schmackhaftesten. Das
zend, voll süßen Safts, ohne da-
n, und hat einen eigenen delikaten
ein ist stark angewachsen. Wenn sie
ckned wird, so giebt sie delikate Pru-
n Einmachen und zu Confitüren ist sie
cift Anfang Augusts. — Der Baum
ist sehr kenntlich an seinen Augen, da
so hohe Augenträger haben. Das Be-
sich nicht gefallen lassen.

ine Reneklode. Petite Reine-Claude.

mt meistens mit der großen überein, außer,
s fester und trockener von Fleisch und da-
nd bequemer zu trocknen ist, in welcher Rück-
ch neben der großen gepflanzt wird.

Die schwarze Reneklode.

e wahre Reneklode, groß, rund, mit einer Furche,

von einem eigenen Wohlgeschmack. Am Steine bleibt viel Fleisch hängen. Sie reift zu Ende Augusts.

35) Die rothe Perdrigon. Perdrigon rouge.

Eine schöne auch gute Pflaume vom ersten Range. Sie ist ansehnlich groß, gegen den Stiel etwas schmäler, unten dick und rund, mit einer starken Nath über die eine Hälfte, welche die Frucht gewöhnlich ungleich theilt, sehr schön roth, mit einem blauen Staube überzogen; wenn man diesen abwischt, so zeigt sie sich etwas gelb marmorirt mit feinen goldnen Pünktchen übersäet. Das Fleisch ist goldgelb, mit weißen Adern durchzogen, helldurchsichtig, voll süßen Safts, wie die grüne Reneklode und sehr wohlschmeckend. Die Haut ist zwar etwas zähe, hat aber nicht die geringste Säure, und giebt daher getrocknet eben so delikate Prunellen als die weiße Perdrigon. Der Stein ist klein, etwas länglicht, mit einer stumpfen Spitze; er hängt stark am Fleische. Sie reift Mitte Augusts.

36) Die schwarze Perdrigon. Perdrigon aus der Normandie. Perdrigon noire. Perdrigon Normand.

Groß, etwas länglichrund, am Stiele dicker, ohne vertiefte Rinne, an der Sonnenseite schwarzblau, auf der andern hellviolet mit Gelb vermischt, stark bestäubt, von hellgelbem, festem, feinem, sehr delikatem Fleische, und vielem süßen erhabenen Safte. Sie wird reif gegen Ende Augusts. Wenn sie vom Regen aufspringt, so schadet es ihrer Güte nicht.

37) Die Marunke.

Eine schöne, große, delikate rothe Pflaume vom ersten Range. Sie gleicht einer Aprikose, nur daß der Spalt nicht so stark ist. Sie ist schön roth, auf der Sonnenseite ganz violet, und überall mit starken goldenen Punkten besäet, welche durch den starken bläulichen Staub allenthalben durchschimmern. Der Stiel ist ganz kurz, und oben ist ein Stempelpunkt, wie bey den Kirschen, in einer Vertiefung. Ihr Fleisch ist glasigt, grünlichgelb, von süßem angenehmem Safte und Geschmacke. Der nicht ganz

runde Stein liegt, wie bey einer Aprikose, trocken im Fleische. Sie reift Mitte Augusts.

Der Baum ist sehr fruchtbar und kann das Messer leiden.

38) Die Marockopflaume.

Eine sehr große lange Pflaume, die am Kopfe etwas dick ist und nach dem Stiele zu schmal wird. Die Haut ist dunkelroth, mit bläulichtem Staube belegt; ihr Fleisch ist gelb, sehr saftig und wohlschmeckend. Der Stein ist rauh, zwetschenartig und lößt sich leicht vom Steine.

39) Die große Reneklode (Königinn Claudia.) Die grüne Aprikose. Die Dophinepflaume. Grosse Reine-Claude. Abricot vert. Verte-bonne Dauphine.

Diese treffliche Pflaume hat seit ungefähr 20 Jahren angefangen, sehr bekannt zu werden. Sie ist groß, rund, tief gefurcht, grün, von heller feiner Haut, wodurch man die Fasern sieht, wenn der dünne Staub abgewischt ist. Einige bekommen auf der Sonnenseite einen leichten röthlichen Anstrich; manche bekommen auch graue oder rauhe Flecken, diese sind gewöhnlich die schmackhaftesten. Das Fleisch ist sehr schmelzend, voll süßen Safts, ohne dadurch weichlich zu seyn, und hat einen eigenen delikaten Geschmack. Der Stein ist stark angewachsen. Wenn sie mit Achtsamkeit getrocknet wird, so giebt sie delikate Prunellen, und frisch zum Einmachen und zu Confitüren ist sie vortrefflich. Sie reift Anfang Augusts. — Der Baum treibt flüchtig und ist sehr kenntlich an seinen Augen, da wenige Pflaumen so hohe Augenträger haben. Das Beschneiden will er sich nicht gefallen lassen.

40) Die kleine Reneklode. Petite Reine-Claude.

Sie kommt meistens mit der großen überein, außer, daß sie etwas fester und trockener von Fleisch und daher besser und bequemer zu trocknen ist, in welcher Rücksicht sie auch neben der großen gepflanzt wird.

41) Die schwarze Reneklode.

Eine wahre Reneklode, groß, rund, mit einer Furche,

Reneklode, ohne Furche, roth, etwas
langen, sehr dünnen Stiele. Das
lb, sehr saftig und weich; die
enn sie stark gekauet wird; der Ge-
Man kann sie nicht unter die sehr
n setzen; sie ist mehr Seltenheit und
— Der Baum macht ein ausseror-
achs, lange, dünne, hellbraunrothe
bis ins dritte Jahr nach d. Pfro-
und Blätter. Er blüht sehr früh so-
den Aprikosen, und zwar so voll, wie
aber wenige Früchte bleiben daran.
ausserordentlich vollen Blüthe, wovon
einem weißen Tuche überdeckt zu seyn
eflich zur Bekleidung von Lauben und
in Lustgebüschen ꝛc.

§. 9.

Sorten, die zum Theil noch nicht oder nicht
en, auch noch nicht vollkommen berichtigt werden konnten.

de l'an.
urpflaume; siehe Nro. 64.
apflaume; siehe Nro. 69.
Melottenpflaume. Vroege Me-
Nro. 72.
iserpflaume. Prune de Malthe.
erdrigon. Perdrigon tardif.
ische Pflaume. Die St. Louis;

ische gestriefte Zwetsche;

gute Pflaumensorten.
Schlee. 54) Die Reiz-
tsche. 55) Die große
6) Die gelbe Eyer-
um; siehe oben N. 7.
flaume. 58) Die ro-

die ungleiche Hälften macht, roth mit blauem Staube und nach unten hin schwarz; mit hellem, gelbem, saftigem Fleische, und ablösigem Steine. Sie reift mit den übrigen zu Anfange Augusts.

42) Ivert, große grüne Pflaume.

Von der Stärke der großen Reneklode, aber länglicht und an beyden Enden abgerundet, mit einem seichten Spalte von oben bis unten; hellgrün, und nur wenig ins Gelbliche spielend, mit weißem Staube. Der Stiel ist ziemlich kurz und dabey dünn, in einer nur seichten Vertiefung. Das Fleisch ist etwas fest, angenehm säuerlich, der Saft nicht so häufig, als bey der grünen Reneklode, der Stein rund, dick, am Fleische anhängend. Sie reift vor der Reneklode.

Der Baum hat Aehnlichkeit mit dem der Reneklode; aber das Blatt ist überaus groß, und lanzetförmig; sein Stiel um den vierten Theil kürzer, stark und roth gefärbt; die Augenträger noch mehr als bey der Reneklode gerundet und hervorstehend; die Augen selbst aber zugespitzt, ziemlich groß und glatt.

43) Die rothe Aprikosenpflaume. Abricotée rouge.

Sie hat die Gestalt der Reneklode, einen kurzen, fast aufstehenden Stiel, eine breite tiefe Furche; auf der Sonnenseite ist sie roth, auf der andern weißlichgrün. Das Fleisch ist gelb, und fest, der Saft häufig, süß, ziemlich angenehm und müskirt, der Stein ablösig. Sie reift Anfang Septembers.

---

44) Die Kirschpflaume. (Hier die Asiatische oder türkische Kirsche.) Prune Cerise. Cerisette. Von Dü Hamel unrecht die Mirabollane genannt.

Diese weicht etwas vom Pflaumengeschlecht ab; sie gleicht ihrer Gestalt und Farbe nach einer großen runden Kirsche, ist aber doch mehr Pflaume, als Kirsche, und muß auf Pflaumen gepfropft werden. Sie ist von der

Größe der kleinen Reneklode, ohne Furche, roth, etwas punktirt, mit einem langen, sehr dünnen Stiele. Das Fleisch ist hellgelb, sehr saftig und weich; die Haut sehr sauer, wenn sie stark gekauet wird; der Geschmack etwas matt. Man kann sie nicht unter die sehr vorzüglichen Pflaumen setzen; sie ist mehr Seltenheit und reift Ende Augusts. — Der Baum macht ein ausserordentlich wildes Gewächs, lange, dünne, hellbraunrothe Triebe, hat Stacheln bis ins dritte Jahr nach d. Pfropfung, kleine Augen und Blätter. Er blüht sehr früh sogleich nach und mit den Aprikosen, und zwar so voll, wie eine Schleenhecke; aber wenige Früchte bleiben daran. Wegen seiner frühen ausserordentlich vollen Blüthe, wovon er ganz wie mit einem weißen Tuche überdeckt zu seyn scheint, dient er trefflich zur Bekleidung von Lauben und zu anderer Absicht in Lustgebüschen rc.

§. 9.

Einige noch unklassifizirte Sorten, die zum Theil noch nicht oder nicht wiederholt getragen haben, auch noch nicht vollkommen berichtigt werden konnten.

45) Précoce de l'an.
46) Die Purpurpflaume; siehe Nro. 64.
47) Die Ameliapflaume; siehe Nro. 69.
48) Die frühe Melottenpflaume. Vroege Melote; siehe Nro. 72.
49) Die Maltheserpflaume. Prune de Malthe.
50) Die späte Perdrigon. Perdrigon tardif.
51) Die Amerikanische Pflaume. Die St. Louis; siehe Nro. 68.
52) Die holländische gestriefte Zwetsche; siehe Nro. 70.

Weiters angepflanzte gute Pflaumensorten.

53) Die große blaue Schlee. 54) Die Reitzensteiner gelbe Zwetsche. 55) Die große Bremer Zwetsche. 56) Die gelbe Eyerpflaume. Bonum magnum; siehe oben N. 7. 57) Die grüne Eyerpflaume. 58) Die ro-

ne Mirabelle. 63c) Die rothe Mi
64) Die Purpurpflaume. 65) D
Perdrigon. Perdrigon tardif. 66
neklode mit halbgefüllter Blüt
Die gelbe Aprikosen-Pflaume. I
Abricoté. 68) Die virginische L
pflaume. Pr. de St. Louis. 69) D
liapflaume.

70) Die holländische gestreifte Z
Bunte Pflaume.

Diese seltene Pflaume scheint ziemlich rund,
doch mehr platt; von ansehnlicher Größe, 1 Zoll
hoch, 1 Zoll 4 Linien breit und 1 Zoll 2 Linien
Stiele bis an den starken Blüthepunkt geht eine
nie, und zwar gewöhnlich etwas schief, so daß d
etwas ungleich sind. Die Farbe der Haut ist a
nen Seite und auch oft auf der andern großentl
je nachdem sie mehr oder weniger gegen die Son
Einen Theil nimmt eine gelblich grüne Farbe ein
weilen in Flammen und unregelmäßigen Streifen
welche aber auch oft an den schmalen Seiten f
Bisweilen zeigen sich auch rosenfarbene Streifen
Betrachtet man die Pflaume genau, so besteht
Farbe in lauter rothen Punkten. Die Frucht
ganz mit einem himmelblauen Staube bedeckt.

saftig, wie etwa eine Reneklode, doch hinreichend und süß, und von Geschmack ganz gut. Der Stein liegt fast trocken im Fleische und hängt nur an der breiten Kante daran; besonders hat er oben gegen den Stiel eine starke weiße trockene Faser, woran der Stiel hauptsächlich hängt. Der Stein ist sehr höckerig und stark genarbt, nicht dick, sondern mehr breit und wenig spitzig, und zwar an beyden Enden gleich spitzig. Seine Länge ist 8 Linien, die Breite 6 Linien, und die Dicke 4½ Linien. Die Pflaume reift gegen Ende Augusts.

Der Baum bildet ein starkes Gewächs, belaubt sich dick, hängt sich ausserordentlich voll und macht beym ersten starken Triebe viele Zwillinge. Seine Sommerschossen sind auf der Sonnenseite lakroth, oft rosenroth gestreift oder mit unzähligen ganz subtilen weißen Pünktchen besäet. Auf der Schattenseite sind sie schön papageygrün mit weißen Streifen durchzogen und dazwischen ebenfalls mit vielen weißen zarten Punkten besäet. Die Augen sind klein, rund, abstehend, gelb und am Fuße roth. Das Blatt ist groß, stark, fleischig, hat seine größte Breite in der Mitte, von wo es eben so gegen den Blattstiel zu als nach vorn sich zuspitzet. Es ist gleich gezahnt und hat einen Zoll langen Stiel. Wenn die Blätter jung sind, so sind sie in der Mitte weiß gefleckt und punktirt, welches sich aber verliert, wenn sie älter und groß werden. Die Sorte schlägt auf Zwetschen und Pflaumen gepfropft gut an.

71) Die Maroccopflaume. 72) Die Melotenpflaume. Vroege Melote. 73) Die grüne Weinpflaume. 74) Die blaue Weinpflaume.

75) Die zweymaltragende, die Venetianische Pflaume. La Bonne deux fois l'an. La Venitienne.

Sie blüht und trägt regelmäßig zweymal des Jahrs, wie die zweymal tragende Birn; die Frucht aber ist nicht sonderlich und gehört mehr zu den Seltenheiten im Pflanzenreiche.

76) Bas Abricot. Königl. Damaszener von Tours. Damas royale de Tours. 77) Vacanz- oder Septemberpflaume.

III. Klasse

Das Schalenobst.

A. Schalenobsttragende Bäume.

Kastanien.
Mandeln.
Wallnüsse.

B. Schalenobsttragende Sträucher und Stauden.

Zwergmandeln.
Haselnuß.

Eilftes Kapitel.

Vom Kastanienbaume.

§. 1.

Naturgeschichte und Beschreibung des Kastanienbaums.

Der Kastanienbaum, Kästenbaum (Fagus Castanea Linn.) gehört zwar, wie der Nußbaum, nicht in den Obstgarten und nicht auf Fruchtfelder, weil unter oder neben diesem oft ungeheuren und schattigen Baume eben so wenig ein Gewächs aufkommen kann, als bey dem Nußbaume, indessen findet man sonst leicht einen dienlichen Platz, um diese angenehme Frucht erziehen zu können. Hier in Kronenburg stehen nicht nur eine unzählige Menge auf einer bergigten Anhöhe beysammen, die einen beträchtlichen Wald formiren, und zur Blüthezeit ihren Geruch auf etliche Stunden Weges verbreiten, wobey manche ein Alter von etlichen hundert Jahren haben, sondern es befinden sich auch noch viele auf den Feldern. Letztere werden aber, wie billig und wohlgethan ist, immer mehr von

den fruchtbaren Feldern ausgemerzt, zumal da das Holz des Kastanienbaums zum Bauen sehr zweckmäßig und so gut oder noch besser als Eichenholz ist; denn auch im Wind und Wetter dauert es. Man hat so starke Stämme, daß einer oft zu 5 bis 6 Fuß im Quadrat beschlagen werden kann. Der Kastanienbaum ist also hier gleichsam zu Hause, und wirklich wachsen in ganz Teutschland keine wohlschmekkendere Kastanien als hier. In der Pfalz sind sie auch häufig; es wachsen da diese Früchte zum Theil schöner und größer, als hier; aber sie müssen doch wegen größerer Trockenheit den unsrigen nachstehen und sind auch nicht von so gutem Geschmacke, als die hiesigen.

Daß der Kastanienbaum aus Griechenland abstamme, macht sein Name, den er von Castana, einer alten Stadt in Thessalien, bekommen hat, wahrscheinlich. Er fand sich aber auch in den ältesten Zeiten in Persien, und in den südlichen Theilen von China; er hat sich sowohl wegen der Brauchbarkeit seiner Früchte, als auch wegen seines, besonders zum Bauen sehr dienlichen und vorzüglichen Holzes, fast in der ganzen Welt ausgebreitet. Die Früchte werden in vielen Ländern zu Brod benutzt, am Feuer getrocknet und zu Mehl gemahlen, besonders in Toskana und in verschiedenen Provinzen Frankreichs, in Korsika, Spanien rc. Ja man findet den Kastanienbaum weit in Norden, wiewohl er da nicht groß wächst. In Nordamerika ist hauptsächlich der Zwergkastanienbaum (Fagus Castanea pumila Linn.) häufig, welcher niedrig wächst, kleine Blätter, die auf der untern Seite weißlich sind, und kleine Früchte hat, von der Größe einer Haselnuß, die aber delikater und süßer, auch nicht so mehlig sind, als die andere Art, die der Nordamerikanische süße Kastanienbaum heißt. In Pensilvanien und in den Waldungen von Südkarolinia ist der Zwergkastanienbaum am häufigsten. Auch in Seeland, in Nordjüttland und am Ufer des Meerbusens Lymfurt trifft man zeitige Kastanien auf den Bäumen an. Allein das südliche Klima ist seiner Natur das gemäßeste. Man findet ihn daher am häufigsten in Spanien, Portugal und besonders in Frankreich und Italien, wo er durch Pfropfen zu den größten Früchten dieser Art gebracht worden ist, welche

Maronen heissen, womit ein großer Handel besonders in die nördliche Länder getrieben wird. Man findet ganze Kastanienwälder, von Konstantinopel an durch Bulgarien, die Wallachey und Moldau. Die Schweiz, Elsaß rc. hat einen Ueberfluß an Kastanien, und die Pflanzungen in Teutschland sind bekannt. Noch jährlich geht eine Menge junger Kastanienbäume von hier in alle Gegenden weit und breit aus, bis nach Dänemark, die überall gut anschlagen. *) Die Früchte selbst werden auf Wagen und Schiffen nach Holland und in andere Gegenden versandt.

Linné setzt den Kastanienbaum zu der Pflanzengattung Fagus oder Buche, welche in die achte Ordnung der ein und zwanzigsten Pflanzenklasse, Monoecia Polyandria gehört. Diese begreift solche Pflanzen in

---

*) Es sind mir Nachrichten bekannt, daß der Versuch mit Anpflanzungen der Kastanienbäume in manchen Gegenden theils nicht gelungen sey, theils die erwachsene Bäume lauter taube Früchte gebracht haben. Was nun aber ersteres Mißlingen und Absterben der jungen Kastanienbäume betrifft, so untersuche man nur, aus was für einer Baumschule und aus welchem Erdreich die jungen Kastanienbäume gewesen, und in was für einem Boden sie erzogen worden sind? So wenig als andere junge Obstbäume gedeihen vornehmlich die Kastanien in fremdem Boden, die entweder in einem Sandboden, oder in einer fetten schwarzen Pflanzenerde erzogen und aufgeschwellt worden waren. Daß manche Kastanienbäume unbefruchtete, leere oder taube Früchte bringen, (welches man aber nur bey einzeln stehenden Bäumen dieser Art antrifft,) so hat mir Natur und Erfahrung desfalls einigen Aufschluß gegeben, daß nämlich dieser Baum in Gesellschaft stehen muß, höchst wahrscheinlich zu seiner vollkommenen Befruchtung durch die männliche Blüthe, deren eine starke Menge erforderlich seyn mag. Diesen Wink giebt uns die Natur, wie meistens bey den Bäumen, die nicht von dem Zwittergeschlecht sind, besonders bey dem Kastanienbaume. Er treibt jährlich eine ganz erstaunliche Menge männlicher Blüthen, die ihm die Natur nicht vergeblich zugeschaffen hat, und es ist wahrscheinlich, daß der Ueberfluß des männlichen Samenstaubs von einem Baum dem andern durch Luft und Wind mitgetheilt werde. Die Probe der Anpflanzung läßt sich demnach nicht wohl mit einem einzeln stehenden Baume machen, sondern man muß mehrere, nicht unter 5 bis 6 Bäumen in ihrem gehörigen Abstande und in Nachbarschaft beysammen setzen.

sich, die Halbgeschlechter, und viele, wenigstens mehr als 7 Staubfäden, oder auf einer und eben derselben Pflanze zugleich männliche und weibliche Blumen haben, jene mit vielen Staufbäden, und diese mit 3 Staubwegen. Er giebt von ihm folgende Beschreibung: Fagus (Catsanea) foliis lanceolatis acuminato-serratis subtus nudis, d. i. Fagus mit lanzetförmigen, sägeartig gezahnten Blättern, welche auf der untern Fläche nackend sind; mit männlichen Blüthen, welche in langen Kätzchen zum Vorschein kommen, und einem dreyfachen Stempel, als der weiblichen Blüthe, auf einer stachlichten Kapsel, in welcher zwey oder drey Nüsse wachsen, die im September reif werden.

Der Kastanienbaum erreicht die Höhe und Größe des stärksten Eichbaums; er kommt fast in jedem Boden fort; besonders liebt er einen trockenen steinigten. Der hiesige Kastanienwald ist meistens sehr steinigt; doch befinden sich auch ausser demselben sehr große Bäume in nicht steinigtem oft lattigem Grunde. Er fängt bald an Früchte zu tragen, und diese kommen sämmtlich aus jungem Holze.

Die Blüthezeit des Kastanienbaums ist um Johannis mit der des Weinstocks, mit welchem er gleich günstige Witterung nöthig hat, wenn die Früchte gut gerathen sollen. Geräth der Wein, so giebts auch gewöhnlich viele und gute Kastanien. Doch setzt sie nach der Blüthe ungünstige Witterung in größere Gefahr als den Weinstock. So thun ihnen besonders die Nebel im Sommer und die frühen Reife im Herbst den größten Schaden.

§. 2.

Fortpflanzung und Erziehung desselben.

Gewöhnlich wird der Kastanienbaum durch die Frucht fortgepflanzt, (wovon oben im I. Th. das eigentliche Verfahren gezeigt wurde.) Hiebey ist aber noch zu erinnern, daß man alle Frühjahr die an dem Stämmchen herausgewachsenen Aestchen wegschneide, weil er sonst gern nur einen Strauch macht, und keinen geraden schönen Stamm bildet. Man verkürze aber nie den Gipfel des Reises. Beydes gilt für ihn sowohl auf dem Baumpflanzenbeete, als in der Baumschule. Wenn er dahin ver-

setzt wird, so schneidet man nur die Pfahlwurzel, so weit als nöthig ist, und die Nebenzweige ab. Er kann aber auch durch Pfropfen und durch das Okuliren veredelt werden. Letzteres geschieht um und nach Johannis, das Pfropfen aber im späten Frühjahr gegen Ende des Aprils, je nachdem die Witterung ist. Denn er bekommt spät den Saft und blüht um und nach Johannis, weil er erst Sommerlatten haben muß, an welchen die Blüthen und Früchte hervorkommen. Allein im Pfropfen mißlingt er gar häufig. Ich habe zwey Ursachen entdeckt, welche das Pfropfen der Kästenbäume erschweren, oder das Anwachsen der Reiser verhindern. Die erste ist die starke Lohe, der ätzende Saft, den dieser Baum bey sich führt, und der sich in die Pfropfwunde ergießt; die zweyte ist das willige Spalten des Baums, weil er sehr gern reißt. Und wenn dann der Keil am Pfropfreise den Spalt nicht ausfüllt, so kann er bey dieser Höhlung nicht fortkommen. Aber diese Hindernisse können gehoben werden; erstere durch die überaus guten und heilsamen oben beschriebenen und empfohlenen Baumkitte, welche die Lohe zurückhalten und seine schädliche Ergießung hindern; die zweyte aber, nämlich das zu weite Aufreißen des Spalts, wird dadurch gehoben, daß man vorerst das zu pfropfende Stämmchen, (wenn man ihm ja zwey Reiser aufsetzen will,) oder an einem Baume, der schon die Krone hat, den Ast unterbindet, damit der Spalt nicht weiter reißen kann, als er soll, so wie auch daß man an das Pfropfreis einen starken langen Keil schneidet, der den ganzen Spalt gehörig ausfüllt. Aber glücklicher geht es beym Pfropfen mit einem Reise und mit einseitigem Spalte, nach der im I. Theil gezeigten Weise. Zum Pfropfen taugen keine Reiser und Sommerschossen von alten Bäumen, weil sie ausser der obersten Knospe selten Augen haben, die nicht entweder männliche oder weibliche Blütheknospen sind; man muß vielmehr zu Pfropfreisern entweder solche Sommerschossen aufsuchen, die an jungen Kastanienbäumen zu finden sind, oder neue Triebe und Ausschläge von abgestümpften Bäumen großer Sorten Kastanien, (da der Kastanienbaum das Abwerfen und Stümpfen, wie der Nußbaum verträgt,) oder von Wurzelschossen solcher Bäume, welche

en so gute Bäume machen. Nur solche dienen auch
m Kopuliren dieses Baums; man findet aber sehr
enige Reiser, die so auf einander passen; viele sind ek-
gt. Das Okuliren aber ist das zuträglichste, wodurch
e schönsten und besten Bäume erzogen werden. Es kann
tweder aufs schlafende Auge um Jacobi oder aufs trei-
nde Auge im April geschehen, welches rathsamer ist, als
n Johannis. Dazu wählt man junge ausgesetzte Stämm-
en, deren letzter Trieb und Gipfel rund und nicht (wie
ele) eckigt ist; man setzt ihnen Augen mit Holz von Rei-
rn ein, wie vorhin zum Pfropfen der Kastanienbäume
npfohlen wurden. Solche veredelte Kastanienbäume tra-
n die schönsten Früchte, welche den italienischen Maro-
n den Rang streitig machen, weil sie eben so groß wer-
n, und dabey im Geschmack vorzüglicher sind, indem die
onnenhitze unseres Klimas sie nicht so trocken und meh-
gt macht als jenes.

Man kann aber auch große, erwachsene und tragende
astanienbäume mit Vortheil umpfropfen, entweder wenn
kleine schlechte Früchte tragen, oder wenn man sehr
oße Arten oder wirkliche Maronen, italienische Kasta-
ien, haben will. (Diese bilden kürzere und dickere, stäu-
gere Triebe, als die gewöhnlichen teutschen Kastanien.
lan muß daher oft den Keil zum Pfropfreise aus dem
ten Holze schneiden, wenn die Sommerlatten nicht lang
id, oder wenn man keine neue Baumausschläge an ei-
m Mutterbaume finden kann.) Da es nun zum glück-
hen Anschlagen der Pfropfreiser nöthig ist, daß die Lohe
er der ätzende Saft aus dem Holze, der durch den Bey-
itt der Luft ätzend und dem Pfropfreise nachtheilig wird,
enn er zwischen die Rinne des Keils am Pfropfreise
itt, abgehalten werde, so muß man dieses Geschäft des
fropfens mit möglichster Geschwindigkeit verrichten; man
rf nicht lange zaudern, das Pfropfreis nach gemachtem
palte in den Ast schnell einzustecken, und muß deswegen
ne gute Festigkeit im Pfropfreis-Schneiden haben, auch
gleich die ganze Wunde mit dem bekannten Baumkitte
rschmieren. Was nun aber den Spalt in den willig rei-
nden Aste des zu bepfropfenden Kastanienbaums betrifft,
darf der Spalt nicht zu groß werden. Man muß ihn

den Keil erst dann zurecht schneide, wenn der
reits gemacht ist, damit man den Keil so richt
schneide, daß er den ganzen Spalt ausfülle.
muß man auch einen solchen umzupropfenden
baum mit Geschmack pfropfen, so daß er ein schö
werde, und gut ins Auge falle. Ist er schon so
man ihm 20, 30 und mehr Pfropfsätze geben
muß man ihn pyramidenförmig pfropfen. Di
Aeste müssen nämlich bis auf 1 Fuß Länge ab
und da gepfropfet werden; den folgenden Aesten
immer in der Länge zu, so daß oft die untersten
ten Aeste eine Länge von 7 Fuß haben. Zugäst
man den Kastanienbäumen nicht zu lassen oder
sie schlagen doch genug und nur allzuviel von sei
Aesten aus. Solche Ausschläge muß man bey Z
dem Heranwachsen der Pfropfreiser hinwegschn

§. 3.

Von Behandlung der Kastanienfrüchte.

Die Kastanien werden wie die Nüsse ab
gen. Leute die Geschick und Uebung haben,
klettern mit Steigeisen an den Füßen, wie
eben so auf die größten Bäume, als wenn sie
Leiter aufstiegen. Der größte Theil Kastanien
abgeschwungen wird, liegt noch in seinen stachl
häusen, *) sie werden in Säcke gestopft, und zu

[..]le reif, d. h. auch das was noch zum Theil weiß ist, [..]n werde, so daß man sich Zeit nehmen kann, um sie [..] umachen. Man schüttet deswegen einen Haufen sol[..] Kastanien in den Gehäusen auf den Stubenboden, [..]t sie dann mit Hölzern und drischt sie gleichsam, da[..] die Früchte aus ihren Kapseln fallen, worauf denn [..]leeren Häuser abgelesen und die Kastanien gesammlet [..]den. Diese kommen dann wieder in den Keller, weil [..]onst in der Luft austrocknen, hart und leicht werden. [..] halten sie sich bis Weihnachten und länger. Gegen [..]tmeß aber fangen sie an auszuwachsen. Will man sie [..] gern länger frisch aufbewahren, so läßt man einige [..]hren stachlichten Gehäusen an einem trockenen Orte im [..]ler liegen, wo sie sich bis Ostern halten. Zum Ge[..]uch in der Küche sie aufzubewahren, werden die Ka[..]ien geschält, auf dem Ofen getrocknet, in Schachteln [..]gehoben, und dann Abends zuvor, ehe sie gebraucht [..]rden, in warmes Wasser eingeweicht. — Dem Frost [..] die frischen Kastanien sehr ausgesetzt, weswegen man [..] auch nur im Keller verwahrt.

§. 4.

Spielarten der süßen Kastanien.

1) Maronen. Italienische Kastanien. Marons.

Die Kastanienbäume, welche hier von den aus Ita[..] gesandten Früchten erzogen werden, tragen nicht nur [..]üchte von eben der Größe, sondern auch noch schmack[..]tere und bessere, weil sie, wie vorhin erwähnt, durch [..] mäßigere Hitze unseres Klima nicht so mehligt und [..]getrocknet werden. Gleichwohl haben die hiesigen Ein[..]hner sie wieder stark abgehen lassen, weil der Baum [..]t so ergiebig ist an Früchten, als die gewöhnlichen Ka[..]ien, und ihr geringerer Ertrag durch den Preis nicht [..]tzt wird, weil — sie nicht italienisch heißen.

Früchte entweder eines ledernen Handschuhes, oder machen sich von zwey Hölzchen oder grünen Reisern eine Art von Gabel oder vielmehr eine Zange, um sie damit aufzunehmen.

2) Die gepfropfte oder veredelte Kastanie.

Diese kommt jener an Größe und Güte gleich und der Baum ist noch fruchtbarer und ergiebiger.

3) Die gewöhnliche Kastanie.

In Ansehung ihrer Größe sind diese Kastanien sehr verschieden auf einem und demselben Baume. Die Ursache hiervon ist gewöhnlich die, daß, weil oft in einem Gehäuse, worin meistens drey Früchte stecken, 1 oder 2 taub werden, und dann die eine oder zwey übrig gebliebenen sowohl mehr Raum zu ihrer Ausdehnung als auch mehr Saft zu ihrer Nahrung erhalten. Es giebt aber solche Spielarten, wo Bäume von Natur große dieser Art bringen; sowie solche, welche meistens kleine tragen.

4) Frühkastanien.

Eben diese, nur daß sie um 14 Tage früher reifen.

5) Zwiebelkastanien.

Eine Spielart, die gewöhnlich rundlich ist nach der Form einer Zwiebel. Hier sind gewöhnlich nur 1 oder 2 Früchte in jedem Gehäuse; übrigens von gleicher Güte.

6) Zwergkastanien. Fagus Castanea pumila.

Zwölftes Kapitel.

Vom Mandelbaume.

§. 1.

Naturgeschichte und Beschreibung des Mandelbaums.

Den Mandelbaum, (Amygdalus communis Linn.) diesen edlen gesunden Fruchtbaum erhielten zuerst die Römer aus Griechenland, weshalb Cato die Mandeln griechische Nüsse nennt. Von Italien verpflanzten ihn die Römer in ihre Kolonien nach Frankreich, zuerst in die Provence, weil das Klima dieser Pro-

vinz dem Italienischen am nächsten kam. Er verbreitete sich dann nebst vielen andern aus Asien und Afrika ursprünglich abstammenden edlen Obstbäumen und fruchtbaren Sträuchern in ganz Frankreich, und kam allmählig in die Schweitz, nach England, Holland und Teutschland, wo er nun in Weingegenden des Main- und Rheinstroms, besonders an der Bergstrasse, in der Unterpfalz, häufig angetroffen wird.

Er ist mit dem Pfirschenbaume aufs nächste verschwistert, und nach einer botanischen Eintheilung hätte ich ihn zum Pfirschenbaum setzen dürfen. Linné setzt ihn auch in die erste Ordnung der zwölften Pflanzenklasse, Icosandria Monogynia und beschreibt ihn: Amygdalus (communis) foliis serraturis infimis glandulosis, floribus sessilibus geminis, d. i. Amygdalus mit Blättern, deren unterste Sägeeinschnitte mit Drüsen versehen sind, und mit festsitzenden paarweise stehenden Blumen, auf welche große, länglichte, wolligte, zähe Früchte folgen, die einen eßbaren Kern einschließen.

Er bildet einen schönen Wuchs und erreicht eine Höhe von 20 bis 25 Fuß. Seine Krone wird dicht von vielen Zweigen, ist aber doch licht wegen seiner schmalen Blätter. Seine Blüthe ist eine der schönsten Blumen, und eine wahre Zierde in einem Obst- und Lustgarten, zumal ein Baum mit gefüllter Blüthe. Die Früchte, besonders frisch, sind eine Delikatesse für den Nachtisch. Er thut in unsern meisten Gegenden sehr gut, zumal auf Pflaumen veredelt; nur ist zu bedauern, daß seine Blüthe, die sehr früh, noch vor den Aprikosen kommt, durch die öfteren Frühlingsfröste häufig vereitelt wird. Sonst trägt er sehr reichlich; es kommt fast aus jedem Auge seiner jungen ein- und zweyjährigen Schossen eine Blüthe. Er liebt einen warmen, trockenen Boden, und einen sandigen, wenn der Grundstamm Mandel ist; auf Pflaumen aber taugt er in alle Böden, wo diese gedeihen.

Von dem Pfirschenbaume ist der Mandelbaum, ohne Blüthe und Frucht, dem Ungeübten oft schwer zu unterscheiden. Der Mandelbaum ist größer und lebhafter als der Pfirschenbaum; er trägt seine Aeste besser und gera-

der. Die Blätter unterscheiden sich durch ihre Farbe, durch ihren Stiel, ihr Vorstehen der Ad ihre Einschnitte.

§. 2.

Seine Fortpflanzung und Erziehung.

Will man Mandelbäume aus Kernen erziehen von die Anweisung im I. Th.) so kann man der Sorte nicht versichert seyn. Wenn man süße A mit dünner Schale steckt, so können verschiedene daraus wachsen, mit süßen oder bittern Kernen großer oder kleiner Frucht, mit harter oder Schale. Das Sicherste und Beste ist also, daß veredelt, besonders durch das Okuliren. Man nun auf Mandelwildlinge, oder auf Pfirschenwi oder auf Pflaumen veredeln. Auf Mandel- und Pf wildlinge ist es nicht rathsam, es wäre denn, daß de delwildling auf demjenigen Platze stehen bleiben kön er erzogen ist. Denn der Mandelbaum bildet eine Pfahlwurzel, folglich wenige Seitenwurzeln. W dann versetzt und wenn ihm seine Pfahlwurzel gen wird, so hat er keinen festen Stand in der Erde starke Winde; er muß wenigstens einen Pfahl beko woran er gebunden wird. Die leichteste und beste die gesundesten und dauerhaftesten hochstämmigen M bäume zu erziehen, ist, daß man jungen Pflaumenb die Kronenäste machen läßt, und sie dann entwe Johannis auf das treibende Auge, oder im Aug das schlafende Auge mit Mandeln beäugelt. Nichts besser an, als Mandeln; diese wachsen überaus stark zweyten Jahre fangen sie schon an, Früchte zu Allein auf Zwetschen und zwetschenartigen Pflaum ten sie nicht Stand. Sie wachsen wohl und gedeih etliche Jahre; aber dann gehen sie ab.

Auf das Erdreich und Klima aber ist der M baum sehr eigen, was die Art seiner Frucht betrif beydes sehr schlecht, so kann die süße veredelte Ma eine bittere ausarten, und die mit dünner Schale hartschaligte. Schon das Alter des Baums veru daß die Schale härter und dicker wird.

In ihrer ersten Jugend muß man die inwendig in der Krone austreibenden gelben Schossen bey Zeiten wegschneiden, weil sie an der Fruchtbarkeit hinderlich sind. In der Blüthezeit des Mandelbaums soll man um denselben nicht hacken, auch ihn nicht erschüttern, welches sonst seiner Blüthe nachtheilig ist.

§. 3.

Beschreibung der gewöhnlichen Mandelsorten.

a) Bittere:

1) Mandelbaum mit kleiner bitterer Frucht. Die kleine bittere Steinmandel. Amandier a fruit amer.

2) Mandelbaum mit großer bitterer Frucht. Die große bittere Steinmandel. Amandier à gros fruit amer.

3) Mandelbaum mit bitterer Frucht und mürber Schale. Die bittere Krachmandel. Amandier à fruit amer et noyau tendre.

b) Süße:

4) Mandelbaum mit großer süßer Frucht und dicker Schale. Die große süße Steinmandel. Amandier à gros fruit doux.

Eine recht gute Sorte, auch eine der dauerhaftesten. Sie dient besonders gut zur Bekleidung der Bogenlauben, weil sie im Frühjahr bey ihrer Blüthe, die groß und schön ist, ein herrliches Ansehen giebt und viele Früchte trägt.

5) Mandelbaum mit kleiner süßer Frucht und harter Schale. Die kleine süße Steinmandel. Amandier commun.

6) Mandelbaum mit großer süßer Frucht und mürber Schale. Die süße Krachmandel. Frauenzimmermandel. Jordansmandel. Die Valenziner. Amandier à noyau tendre. Amandier des Dames.

Seine Blätter sind breiter, kürzer und näher beysam-

men, als die der gemeinen Sorten; die Frucht läßt sich mit den Fingern ausdrücken. Sie wird etwas rauher von Schale als die mit harter Schale, spitziger und die Spitze meistens auf eine Seite gekrümmt.

7) Mandelbaum mit kleiner süßer Frucht und mürber Schale. Die kleine süße Krachmandel. Sultansmandel. Amandier à petit fruit doux et noyau tendre. Amande Sultane.

Diese ist in der Provence sehr häufig.

8) Mandelbaum mit großer gefüllter Blüthe. Amandier à fleur double.

9) Mandelbaum mit goldgefleckten Blättern. Amandier panaché.

10) Die Pfirsichmandel. Amygdalo-Persica. Amande Pêche.

Dieser Baum ist halb Pfirsche, halb Mandel, aber doch mehr Mandel, als Pfirsche, und höchst wahrscheinlich durch die Befruchtung vom Pfirschenbaume entstanden. Die Frucht wird sehr groß, gewöhnlich wie ein Entenei, etwas platt gedrückt. Das Fleisch der grünen Hülse, welches ½ Zoll dick wird, ist eßbar, wenn die Mandel ganz zeitig ist, das Fleisch der Hülse gelb wird und aufspringt. Es ist etwas härtlich, wie von einer Brugnon, süß, aber von keiner sonderlichen Delikatesse, wie etwa von einer weißen oder der Goldnectarine. Inwendig am Stamm der Mandel ist das Fleisch schön roth, wie auch die Fasern am Steine und die Fugen des Steins selbst, nach Art vieler Pfirschen. Die Schale der Mandel hat starke Vertiefungen, ist fast wie ein Pfirschenkern rauh, sehr dick und hart. Die Mandel ist süß, groß, und übertrifft an Größe die ansehnlichsten Krachmandeln; häufig finden sich 2 Mandeln beysammen. Sie reift Ende Augusts.

Der Baum macht das stärkste Gewächs unter den Mandel- und Pfirschenbäumen, hat stärkere Blätter als die gewöhnlichen Mandeln, und ist, so wie seine Frucht selbst, dauerhafter gegen die Witterung als jene, und sehr fruchtbar. Seine Blüthe ist das Mittel zwischen Man-

el- und Pfirschblüthe, überaus prächtig, sehr groß, hat nicht die völlige Röthe wie die Pfirschblüthe, ist aber röther als die Mandelblüthe. Die Früchte schwitzen oft viel Harz durch die äußere Schale; doch ist das ihnen unschädlich.

§. 4.

Beschreibung einiger seltenen Zwergmandeln, zu den Schalenobsttragenden Sträuchern gehörig.

Zu dem Schalenobst gehören noch folgende Sträucher von Mandeln, welche zwar weder für die Tafel, noch besonders zur Oekonomie, sondern wegen ihres niedlichen Wuchses und ihrer herrlichen Blüthe hauptsächlich als Zierde beliebt sind.

11) Indianischer Zwergmandelbaum. Amygdalus Indica nana. Amandier nain des Indes.

Dieser niedliche Strauch wächst nicht über drittehalb Schuh hoch; am stärksten ist er einen kleinen Finger dick. Er blüht unvergleichlich schön an jedem Winkel seiner Blätter, die paarweis stehen und trägt viele kleine, 1 Zoll lange, aber bittere Mandeln. Er ist vornehmlich eine Zierde in einem Blumentopfe. Seine Fortpflanzung geschieht theils durch den Samen, theils durch Wurzelbrut, theils durchs Veredlen auf Mandelwildlingen. Sein Vaterland ist das mitternächtliche Asien. (Lin. I. Th. 17. Gatt.)

12) Zwergmandelbaum mit gefüllter Blüthe. Amygdalus pumila floriplena. Amandier nain à fleur double.

Dieses Bäumchen wächst noch zärtlicher, macht dünne kurze Triebe, die auf der Sonnenseite roth sind, bleibt sehr klein, bringt an jedem Blatte sehr stark gefüllte blaß pfirschblüthfarbige Blüthen, so daß er zur Blüthezeit einen einzigen Blumenstrauß bildet, der den herrlichsten Anblick gewährt, trägt keine Frucht und pflanzt sich durch die Seitensprossen fort, die man wie die Nelken einlegt, oder bloß mit Erde anhäufelt. Sein Vaterland ist England.

Dreyzehntes Kap

Vom Wallnußbau

§. 1.

Naturgeschichte und Beschreibung des Wallnu

Das Vaterland des Wallnuß-, Wal
(Juglans regia Lin.) waren Persien und
vinzen des nördlichen Asiens, woher ihn
den Zeiten der Könige nach Italien brachte
er auch oft Welscher Nußbaum genennt
da verpflanzten sie ihn in ihre eroberten Pro
reichs; er breitete sich hernach in den übrigen
Ländern aus. Nach dem Pflanzensystem de
hört der Nußbaum in die achte Ordnung
zwanzigsten Pflanzenklasse, welche Monoec
dria heißt, und diejenigen Pflanzen in sich be
Blumen mit halb getrennten Geschlechtern
Pflanze besondere männliche und besondere w
then, und jenen mehr als sieben Staubfäden
tanisch beschreibt er ihn so: Juglans (regia
ovalibus glabris subserratis s

weiblicher Blüthe, welche als Stempel auf der schon handenen jungen Frucht sitzen, die hernach mittelmä- große, rundlich ovale grüne Früchte werden, welche ovale, gefurchte, zweyspaltige Nuß in sich schließen, einer harten Schale, die einen viertheiligen, eßbaren, reichen Kern enthält und im September und Okto- reif wird.

Der Nußbaum wird einer der allergrößten Bäume; erreicht eine Höhe von 40 bis 50 Fuß, wurzelt nach rhältniß seiner Krone tief und weit um sich und brei- seine Krone weit um sich aus. Er ist sehr dauerhaft, eicht ein hohes Alter und kommt fast in jedem Boden t; nur nassen Grund kann er nicht vertragen. In nigtem Boden und in schwarzer Erde wächst er vorzüg- stark; allein er wird darin auch weichlicher gegen Kälte, und sein Holz nicht so fest und schön zur Schrei- arbeit, als in starkem Boden. Er hat in Ansehung sei- Holzes die Natur der Eiche. Je rauher und steinig- sein Grund und Boden ist, desto fester wird sein Holz, desto brauner, gemaserter und von schönern Adern rd dasselbe zum Verarbeiten. Ueberhaupt aber, je äl- der Baum ist, desto vorzüglicher ist dazu sein Holz.

Die Früchte treibt er an den Spitzen seiner Schoß- . Sie kommen viel einzeln, meistens zwey- und drey- , oft zu 7 und 9 zum Vorschein. Er blüht spät und t im Junius Früchte, die gewöhnlich im September f werden, welches man daran erkennt, wenn bey eini- Nüssen auf dem Baume die grüne Schale aufspringt, rhaupt aber die Nüsse sich leicht schwingen oder mit Ruthe abschlagen lassen, und gern davon fallen. Vor Zeit der Reife aber schadet man dem Baume mit Be- digung seiner jungen Triebe, und die Frucht ist nicht vollkommen, auch nicht so schmackhaft und öhlreich.

Der Nußbaum trägt selten vor 7 oder 8 Jahren, wird nicht eher recht ergiebig, als bis er groß ist. Hat vor andern Fruchtbäumen die eigene gute Eigen- ft, daß er wieder ausschlägt und sich verjüngt, wenn im Alter oder nach erlittenem Sturmwindschaden ganz eworfen oder seine dicken Aeste und die ganze Krone enommen wird, ohne ihm (wie andern Obstbäumen)

Zugäste zu lassen, der Stamm mag auch noch so di
so groß seyn.

Seinen zarten ersten Trieben und Knospen,
die künftige Frucht befindlich ist, sind die Frühling
sehr gefährlich; diese vereitlen nicht selten die ganz
reserndte. Es verdienen daher die weiterhin besch
nen, dauerhaften und sehr guten Arten von Wallnu
men, womit uns Nordamerika versorgt hat, u
auch bey uns sehr gut wachsen und gedeihen, eine
gere Anpflanzung. Diesen schadet ein Frühlingsfrost
leicht; noch weniger fürchten sie strenge Winterkälte.

Uebrigens ist der Nußbaum ein sehr guter, nütz
und wirthschaftlicher Baum. Außer dem beliebte
schen Genuß seiner Früchte, geben sie ein treffliches
das nicht nur zum Brennen, Mahlen rc. sondern au
kalten und warmen Speisen sehr dienlich ist. Eben
kannt ist die Brauchbarkeit seines Holzes zu schönen
lerarbeiten, zu Schäften und allerley Geräthen.
auf einen fruchtbaren Acker, in Gärten und da, w
in seiner Nähe Gewächse und Pflanzen ziehen will,
man ihn nicht hinsetzen, weil nicht nur wegen seine
ten Schattens, sondern vorzüglich wegen seiner für
Pflanzen sehr schädlichen Ausdünstungen nichts u
herum gedeihen kann, so weit sein Schatten reicht.
dient daher besser an Wege, Waldungen rc. oder a
Aussenseiten der Gärten zur Beschirmung gegen die
wozu er neben seinem Ertrage sehr dienlich ist.

§. 6.

Seine Fortpflanzung und Erziehung.

Obgleich man sich bey Fortpflanzung der aus
schen Hölzer auch Mühe giebt, den Nußbaum zu ok
und zu pfropfen, so ist es doch hier überflüssig, da
ihn in seinen Sorten aus dem Kern erziehen kann,
daraus ein gesünderer und dauerhafterer Baum w
Die größten und schönsten Nüsse vor den gewählten
ten werden zum Stecken ausgesucht, und entweder
Winter mit der grünen Schale, die zugleich zum S
gegen den Mausfraß dient, oder im Frühjahr mi
harten Schale so tief in die Erde gesteckt, daß sie

e dick bedeckt sind. Nüsse mit dünner Schale steckt
leber im Frühjahr, weil ihnen die Mäuse zu sehr
:eben und weil diese sie verzehren können. Will man
ngen Nußbäumchen nach 2 Jahren aus dem Baum-
mbeete in die Baumschule versetzen (welches im Früh-
geschehen soll) so muß dann zwar die Pfahlwurzel,
ige sie noch jung ist, verkürzt, aber der obere Gi-
nverzehrt gelassen werden. Besser ist es aber, wenn
üsse sogleich in der Baumschule in ihre Reihen ge-
und da bis zu ihrer Verpflanzung erzogen werden.
das viele Aussetzen können sie nicht gut vertragen;
re am besten, wenn man die Nüsse immer dahin
könnte, wo die Bäume stehen bleiben sollen. Wenn
en ihrer Versetzung das oben empfohlene Einschläm-
ingewendet wird, so lassen sie sich auch wohl ver-
und versetzen; selten bleibt ein Baum aus, wenn
h schon die Krone hat.

Wenn sie nach erzogenem starken Schafte von 6, 7
Höhe versetzt werden, so soll an den Aesten der Krone
verkürzt und beschnitten werden, weil sie ohnedem
buschig treiben. Wenn die Sorten ausarten, so ist
iges Land, wohin sie versetzt worden sind, die Ursache.

§. 3.

Fernere Behandlung des Nußbaums.

An einem jungen Nußbaume wird nichts ge-
en, wenn er seine Krone gebildet hat. Man läßt
rone ringsumher seine Zweige treiben, so wie es die
mit sich bringt, es sey denn ein gar zu unregelmä-
achsender Ast.

In weitern Jahren oder im Alter bekommen sie leicht
Wasserschossen, welche wenige Nüsse tragen und gleich-
verursachen, daß die andern Aeste nicht tragen.
e starke Schossen müssen von den Aesten hinwegge-
en werden, wenn sie anders nicht eine Wohlthat der
, und nach obigen Lehren (Th. I.) beyzubehalten,
n schadhafte und untaugliche Aeste daran wegzuneh-
nd.

Will man alte Nußbäume ausputzen, oder ihnen
nehmen, so muß dieses, so wie das gänzliche Ab-

werfen und Stümpen nie nach Neujahr geschehen, sondern immer von der Mitte Novembers bis zur Mitte Decembers, weil sonst wegen seines bald eintretenden Saftes, wo er kein Verletzen vertragen kann, der Baum zu Grunde gerichtet wird. Auch muß man ihm keine Mittelåste allein wegnehmen. Denn wenn ein Nußbaum sich nicht auch Innen vollhängen kann, so ist sein Ertrag nicht von Bedeutung.

§. 4.

Behandlung seiner Früchte.

Will man die Nüsse zum Verkauf, oder zu eigenem Gebrauch anwenden, so muß man sie vom Baume an ordentlich behandeln, worin es von vielen Landleuten oft sehr versehen wird.

Nie sollen die Nüsse zu früh oder unreif abgeschwungen werden, weil sonst der Kern einschrumpft, klein und unansehnlich wird, weder zum Genuß schmackhaft und gut, noch zum Oehlschlagen recht tauglich ist, und kaum die Hälfte Oehl giebt.

Sind die Nüsse abgeschwungen, wobey die meisten in ihrer grünen Schale bleiben, so werden sie in Kammern oder Speichern haufenweise auf etwas Stroh, um die Flecken auf dem Boden zu verhüten, geschüttet, oder dünner auseinander gebreitet, bis sie sämmtlich ihre Reife erlangen, und sich trocken aus der grünen Schale nehmen lassen. Dieser Zeitpunkt aber muß sorgfältig in Acht genommen werden. Die grüne Schale geräth schnell in Fäulniß und macht dann die hölzerne Schale der Nuß schwarz, welche Schwärze auch endlich an den innern Kern dringt, und denselben verdirbt, oder wenigstens unansehnlich macht. Sobald man also findet, daß die grüne Schale der allermeisten Nüsse durch den Schnitt des Messers abspringt, so müssen sie von der Schale befreyt werden. Wenn aber auch die grüne Schale außen noch nicht schwarz und faul ist, so darf man doch ihre innere Fasern nicht schwarz werden lassen, weil dadurch wenigstens die Schale der Nuß unrein und schwärzlich, und besonders zum Verkauf nachtheilig wird.

Sind nun aber die Nüsse zu rechter Zeit und so

her aus ihrer grünen Schale gebracht, so dürfen sie, da sie frisch und feucht sind, ja nicht auf Haufen geschüttet werden, auf welchen sie gar bald nicht blos auswendig an der Schale, sondern auch inwendig am Kerne schimmeln, und abermals verderben, man muß sie vielmehr auf einem luftigen Speicher dünn verbreiten, bis sie nicht nur recht trocken und die Schale gelb, sondern auch der Kern inwendig dürre geworden ist. Hat man es ja versehen, so daß die Schale etwas unscheinbar geworden ist, so müssen die Nüsse etliche Tage vor dem Verkauf in eine Bütte geworfen, es muß Wasser, am besten warmes Wasser, darüber geschüttet und dann müssen sie mit einem stumpfen Besen wohl gescheuert und gereinigt, und darauf wieder getrocknet werden.

Will man die Nüsse zum Oehlschlagen bereiten, so müssen zwar die ausgeklopften Kerne wohl getrocknet werden, ehe sie in die Mühle kommen; aber man darf sie keinesweges in die Sonne legen, welche sonst verursacht, daß sie weniger Oehl geben.

Will man die Nüsse so aufbewahren, daß sie sich bis Weihnachten schälen lassen und süß erhalten, so legt man sie mit der grünen Schale, die aber nicht aufgesprungen seyn darf, vom Baume hinweg schichtenweise in ein Gefäß zwischen feuchten Sand. Sie bleiben dann süß und lassen sich schälen; aber ihre erstere Delikatesse verlieren sie doch etwas.

Man kann aber auch zu aller Zeit den Sommer hindurch frische Nußkerne zum Nachtisch liefern, oder sie wenigstens so bereiten, daß sie den frischen im Ansehen und Geschmack ähnlich sind. Man legt nämlich 18 Stunden vor dem Genuß die trockenen Kerne in Rahm oder fette Milch, nachdem man zuvor etwas süßes Mandelöhl (zu einem halben Schoppen etwa einen Fingerhut voll) darauf gegossen hat. Man erhält dann den Rahm mit den Nußkernen 12 Stunden lang lauwarm, oder milchwarm, entweder auf Kohlen oder heißer Asche, oder am bequemsten auf einem warmen Ofen. Nach 12 Stunden werden sich die Kerne gut schälen lassen. Die geschälten Kerne werden sogleich in Salzwasser geworfen, und einige Stunden darin liegen gelassen. Sie werden von Nüssen,

die frisch vom Baume kommen, an Süßigkeit und Geschmack nicht zu unterscheiden seyn.

Nüsse zum Einmachen, zum Verkauf für die Zuckerbäcker, und zwar von Flecken reine Nüsse, werden im Julius, ehe ihr Gehäuse zu hart wird, behutsam mit der Hand ohne Quetschung an einem trockenen Tage gepflückt.

§. 5.

Beschreibung der bekannten inländischen Nußsorten.

1) Die Pferdsnuß. Noix de Jauge. The Large Walnut.

Die größte unter den Nüssen, oft wie ein Borsdorfer Apfel groß. Meistens aber ist die Schale vom Kern nicht ausgefüllt und nach Verhältniß klein. Man hat aber auch eine Spielart von dieser Sorte, die ganz große Kerne hat, und für die Tafel sehr vorzüglich ist. Indessen ist dem Pferdsnußbaum der strenge Winterfrost vor andern Nußbäumen am meisten nachtheilig.

2) Die gemeine länglichte Nuß.

Sie ist vorzüglich, hat einen vollen Kern, ist ansehnlich und hat keine allzuharte Schale. Man hat davon eine Spielart, welche die Frühnuß heißt, und 2 Wochen früher reift.

3) Die dünnschaligte Baumnuß. Die Meisennuß. Noix Mesange.

Ihre Schale ist vorn an der Spitze oft ganz dünn, wie Papier, daher ihr die Vögel, besonders die Meisen, sehr nachstreben. Sie ist länglicht, etwas spitzig; häufig hat sie auch keinen vollen Kern. Es giebt aber auch eine Spielart, wo die Kerne vollkommen sind und die Schale ausfüllen. Auf den Frost ist der Baum auch etwas empfindlicher, als seine Brüder.

4) Die gemeine runde Nuß.

Sie hat einen vollen, schmackhaften Kern, eine nicht allzuharte Schale und ist ansehnlich groß. — Der Baum ist nicht zu verachten.

5) Die grose Steinnuß.

Sie hat die Größe der vorigen, und eine sehr harte Schale. Zum Oehlschlagen ist sie die vorzüglichste. Ihre Schale ist voll ausgepfropft von den Kernen, die sehr öhlreich und schmackhaft sind, und der Baum ist sehr fruchtbar.

6) Die kleine Steinnuß. Die Grübelnuß.

Sie kommt mit der vorigen, außer der geringern Größe, gänzlich überein.

7) Die Riesen-Wallnuß.

Sie ist der wahre Riese unter allen Nüssen, da sie die Größe eines Gänseeyes erreicht, und nicht selten 4 Zoll lang und 3 Zoll dick wird. Die Schale ist sehr dünn, wie bey der Meisennuß, so daß oft der Kern an der Spitze der Nuß zu sehen ist. Der Baum ist nicht so empfindlich auf die Kälte, wie die Pferdenuß; es haben kleine, 2 Fuß hohe, junge Bäumchen in der Baumschule den unerhört kalten Winter von 1799 auf 1800 ausgehalten. Ueberdieß hat der Baum die gute Eigenschaft, daß er sehr früh, oft schon im dritten Jahre nach seiner Verpflanzung, Früchte trägt.

8) Die Blutwallnuß.

Eine sehr merkwürdige seltene Baumnuß, die so, wie die Bluthaselnuß, eine rothe Haut um den weißen Kern herum hat. Sie ist im Schwarzburg-Rudolstädtischen, und in Erfurt bekannt. Sie ist keine bloße Spielart, sondern pflanzt sich durch den Samen, durch die Nuß, fort; ist aber durch die kalten Winter sehr selten geworden.

§. 6.

Von dem Amerikanischen Wallnußbaume.

Man hat hin und wieder in unserem Teutschlande die Anpflanzung der Nordamerikanischen Nußbäume versucht, weil unsere einheimischen so oft durch kalte Winter getödet, und ihre Früchte so leicht und oft durch den geringsten Frühlingsfrost verdorben werden; da hat man denn jene Art, besonders die schwarze Wallnuß, vortheilhaft befunden. Nicht nur, die ausserordentliche Dichtig-

11) Der weiße Wallnußbaum. Der Hikery-Nußbaum. Juglans alba. White Virginia Walnut oder Hikery-Nut. (Linn. II. Th. 191. Gatt.)

Zwar die geringste Sorte, aber zum Oehlschlagen sehr empfehlend. Sie ist das, was unter unsern teutschen Nüssen die Grübelnuß ist. Die Frucht ist besonders gestaltet; an beyden Enden spitzig, von der Größe einer Muskatennuß; die Schale sehr weiß, steinhart; der Kern viertheilig, voll, ausgepfropft, süß und wohlschmeckend, aber klein. — Der Baum hängt sich ausserordentlich voll. Sein Holz ist sehr fest und hart. Sein Vaterland ist Pensylvanien.

B. Schalenobsttragende Stauden.

Vierzehntes Kapitel.

Die Haselnußstaude.

§. 1.

Herkunft und Beschreibung der Haselnußstaude.

Der lateinische Name der Haselstaude, Corylus Avellana, führt uns dieselbe zwar aus Neapel, von der Stadt Avellino im Fürstenthum Benevento, weil sie in dasiger Gegend sehr häufig gepflanzt ist und ein beträchtlicher Handel mit ihren Früchten, besonders nach Maltha, Rom und Venedig getrieben wird; allein sie stammt doch eigentlich aus Kleinasien (jetzt Natolien genannt) her, und wurde von den Römern Nux pontica genannt, weil diese sie von Pontus brachten, und nach Italien, besonders häufig nach Sicilien, verpflanzten; weswegen sie auch die sicilianische Nuß heißt. Plinius gedenkt derselben B. 15. Kap. 22. Das mag nun aber nach der Geschichte alles wohl seine Richtigkeit haben in Hinsicht der großen und feinen Sorten der Haselnüsse, besonders der so-

genannten großen spanischen Nuß; aber alle Waldungen unseres Teutschlandes beweisen zur Genüge, daß wenigstens der gemeine Haselnußstrauch, der allenthalben von selbst wächst, bey uns von jeher einheimisch sey, sowie auch der öftere gute Erfolg der Fortpflanzung der feinen Sorten in ihrer ächten Art durch den Samen dies bestätiget.

Nach dem Pflanzensysteme des Ritters Linné gehört der Haselnußstrauch in die achte Ordnung der ein und zwanzigsten Pflanzenklasse, welche Monoecia Polyandria genannt wird, und diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche Blüthen mit halbgetrennten Geschlechtern, zugleich männliche und weibliche Blumen, und mehr als 7 Staubfäden haben. Botanisch wird er so beschrieben: Corylus (Avellana) stipulis ovatis, obtusis, d. i. Corylus, mit eyförmigen stumpfen Blattansätzen, mit runden Blättern, mit männlichen Blüthen in langen Kätzchen, und mit weiblichen Blüthen, welche dicht an dem Zweige sitzen (und von einer Knospe umschlossen sind,) auf welche Nüsse folgen, die in große, dünne, spitzige und lang ausgezackte, oben offene Hülsen eingehüllt sind. Die Haselstaude bringt zwar ihre männlichen und weiblichen Blüthen, aber nicht wie die meisten Pflanzen und Obstbäume so, daß sowohl die männlichen als die weiblichen Geschlechtstheile in jeder Blüthe unmittelbar neben einander sitzen, sondern so, daß auf jedem Strauche manche seiner Blüthen blos männliche Geschlechtstheile haben, andere aber blos weibliche. Die männliche Blüthe befindet sich in sehr langen, hängenden, walzenförmigen und schuppigen Blumenzapfen auf ästigen Stielen, zwischen deren halbrunden Schuppen nur einzelne Blümchen sitzen. Schon im Herbst kommen die Kätzchen, aber sehr enge zusammengeschlossen, hervor, verlängern sich darauf im Winter, und geben frühzeitig, oft schon Ende Februars oder Anfang März, ihren Blüthestaub als ein gelbes Mehl zur Befruchtung der weiblichen Blüthe von sich, die noch sehr tief in den blättrigen Knospen eingehüllt ist, und erst spät in rothen, gekrümmten, sehr zarten Stempeln ohne Blumenblätter recht sichtbar wird. Diese wachsen zwar auf eben demselben Strauche, aber aus

andern und besondern Augen in Gestalt runder', kurzer Knöpfe und blättriger Knospen. Sie nehmen die herabstäubende Befruchtung auf, und dann erfolgen wechselweis die mandelartigen Früchte, die wir Haselnüsse nennen.

Der Haselnußstrauch erreicht eine Höhe von 12 bis 20 Fuß; man kann damit Wände und Mauren wie mit Tapeten bekleiden. Er läßt sich zwar auch manchmal durch Kunst und Fleiß zu einem ansehnlichen hochstämmigen Baume ziehen, wenn er frey steht und von andern Bäumen nicht gedrängt wird, wie man denn wirklich bisweilen ganz ausserordentlich große Haselnußbäume findet; indessen ist dies doch eine Seltenheit und eine Ausnahme von der Regel. Die Natur scheint den Hasel keineswegs zum Baume, sondern zur Staude bestimmt zu haben; sie tragen auch im Alter nicht mehr häufig, wo man sie dann ausholzen oder über der Erde abhauen soll, damit junges Holz wachse.

Der Haselstrauch ist sehr dauerhaft, nimmt mit geringem Erdreich und auch mit einer schattigen Lage vorlieb; allein in guter, schwarzer, lockerer Erde hat er den stärksten Trieb und den freudigsten Wuchs. Will man ihn wohl pflegen, so erfrische man alle Herbst oder Frühjahr seine Wurzeln mit neuer guter Erde, und vermindere seine wilden Schossen.

Diese nützliche Staude verdient allerdings, daß man eine kleine Aufmerksamkeit auf sie verwende, da wir vortreffliche Sorten haben, deren Früchte im frischen Genuß oft die besten Mandeln übertreffen. Sie verdienen auch wohl einen Platz in dem Obstgarten zur Vermehrung der Baumfrüchte, weil man auch schattigte, ja mitternächtliche Ecken und Mauern gar nützlich damit bekleiden kann.

§. 2.

Fortpflanzung und Erziehung der Haselnußstaude, und ihre Klassifikation.

Der gemeine wilde Haselnußstrauch wächst in großer Menge wild in Wäldern und an Hecken. Die edlern Arten werden meistens durch Wurzelausläufer fortgepflanzt, deren sie sehr viele treiben. Diese werden im Winter oder Frühjahr ausgegraben, und entweder, wenn

stark sind, sogleich an ihre bestimmte Stelle, oder wenn
schwach sind, in die Pflanz- oder Baumschule gesetzt.

Ausserdem können sie füglich durch Ableger gezo-
n werden, indem man vom Herbst bis an das Frühjahr
edrige, schwanke, mit vielen Augen besetzte Schüsse 4
s 5 Zoll tief in die Erde beugt, und ihre Spitzen her-
rstehen läßt. Im folgenden Herbst, wo sie Wurzeln ge-
gen haben, werden sie verpflanzt und weiter erzogen.

Aus den Samen und Nüssen selbst kann man
e auch erziehen. Sie arten zwar bisweilen, zumal in ei-
m geringen Erdreiche, aus; indessen kann man auch da-
rch allerhand neue und meistens recht treffliche Sorten
halten, wie denn verschiedene der folgenden wirklich aus
amen erzogen sind. Ihre Lage muß kühl und feucht
yn. Man legt die schönsten Nüsse von beliebten Sorten
er Winter bis in den Februar in Sand, und hernach
2 Zoll tiefe Furchen in die Erde; man kann sie auch
eich nach ihrer Zeitigung in das Pflanzenbeet legen. Nach
n oder zwey Jahren werden die jungen Reiser in die
aumschule versetzt und weiter erzogen.

Endlich lassen sie sich auch gut pfropfen, noch bes-
r okuliren, und dadurch auf andere junge Haselnuß-
iser nach der gewöhnlichen Methode veredlen.

Will man versuchen, sie hochstämmig zu erziehen,
läßt man das Reis bis auf 6 Fuß Schafthöhe fortwach-
n, schneidet es dann in dieser Höhe ab, läßt es am Gi-
el Zweige treiben, und die Krone bilden. Hernach hält
an den Schaft von Nebensprossen rein, und läßt die Kron-
veige frey fortwachsen. Nur gar zu lang umherschwei-
nde oder niedrig herabhängende Zweige werden verstutzt;
erflüssige zur Verwirrung sich anlassende Triebe in der
litte der Kronzweige werden zeitig ausgeschnitten.

Halbhochstämmige werden zu 4 Fuß Schafthöhe
erzogen. Zu Spalieren und Bekleidungen der Mau-
n werden die Reiser zu 2 Fuß über der Erde abgeschnit-
n; und nun läßt man sie nahe über der Erde fächerför-
ige Zweige treiben.

Was die Klassifikation der Haselnüsse be-
ifft, so muß man zuerst, um sie systematisch zu klassifizi-

ren, ihre Charakteristik festsetzen, und ihre Merkmale be-
stimmen, die jeder Art besonders eigen sind.

Die grüne Hülse, die Naise oder Schlaue, ist ei-
gentlich der Kelch der weiblichen Nußblüthe, und so lange
der mütterliche Schooß der Frucht, bis sie völlig reif gewor-
den ist. Sie ist theils schon durch die Farbe verschieden,
da sie bald ganz grün, bald bräunlich ist; theils in ihrer
Gestalt, Verlängerung und Bedeckung der Nuß, die sie um-
schließt, da sie bald ihre äußersten Enden in mehr oder
weniger zertheilten Spitzen auseinander breitet und weit
über die Nuß geht, wie fast alle wilden Haselnüsse, bald
fest an der Nuß angeschlossen, ohne sie entweder ganz zu
bedecken, oder nur bis an die Spitze, oder nur wenig über
sie hinaus ragend, wie bey den meisten großen Arten Ha-
selnüssen.

Auch die Größe und Form der Haselnußfrüchte
ist verschieden. Die Größe ist relativ; wir nennen klein
die wilden Haselnüsse gegen die Riesennuß, obgleich auch
Standort, Erde, Kultur ꝛc. ihren Antheil dabey hat. Es
giebt ferner runde, d. h. solche, die der Kugelform sich
nähern; lange, die entweder spitzig zulaufen, oder mit ei-
ner kurzen Spitze abgebrochen sind; stumpfspitzige. Die-
sen Unterschied findet man auch sogar im Walde unter den
wilden Haselnüssen. Es giebt eckigte, kurze, von platter
Form ꝛc. Auch der Schild der Nuß, das dickere Ende, wo
die Nuß in der grünen Schale fest saß, und weiß ist, wenn
man sie ausbricht, ist bald groß, wie gewöhnlich bey den
edlen Nüssen, bald klein, wie bey allen wilden Haselnüs-
sen; bald flach, wenn er eine horizontale gleiche Fläche
hat; bald uneben, bald spitzig, wenn er sich gegen die Mitte
merklich erhebt.

Daher lassen sich die Haselnüsse füglich in drey
Hauptgattungen klassifiziren:

1. In eigentliche Haselnüsse, wozu die wilde
gehört, und die Sorten, die sich derselben nähert, und
zwar in Ansehung einer härtern Schale, einer starken in-
nern Bedeckung des Kerns, einer großen, flatternden, grü-
nen Hülse, eines kleinen Schildes ꝛc. In der Form, Größe
und Zeit der Reife sind sie sehr unterschieden.

2. In Lambertsnüsse, Lambartsnüsse ei-

ntlich Langbartsnüsse, weil sie nach ihrer Länge, röße und Gestalt einem vor Alters langen wohlgeschnit-ten Bart gleichen. Deswegen heißen sie auch in vielen genden Teutschland Bartnüsse, woraus viel deutli-r erhellt, warum sie Lambartsnüsse heißen, und ht daß sie aus der Lombardey hergekommen seyn soll-. Sie unterscheiden sich von den übrigen Haselnüssen rnehmlich durch ihre lange, theils spitzig anlaufende theils en abgerundete Form, durch ihre weiche Schale und den rten Kern, der von keiner innern rauhen Schale bedeckt . Diese haben gewöhnlich eine fest anschließende grüne ülse, welche entweder über die Nuß lang hinausgeht, e bey der Blutnuß rc. oder nur bis an die Spitze der uß reicht, oder sie nur halb bedeckt. Einige sind ihrer estalt nach ablaufend spitzig nach vorn, andere zylindrisch n gleicher Dicke, und vorn abgerundet.

3. In runde spanische Nüsse, welche bey ih-r vorzüglichen Größe zugleich keine dicke hölzerne Schale d keine rauhe innere Bedeckung des Kerns haben, und her die Schale gut ausfüllen. Hievon giebt es viele orten, welche sich durch Größe, Gestalt, Zeit der Reife rc. terscheiden; sie sind theils eckigt, theils gewölbt, rund laufend, theils platt gedrückt rc. — Ihre grüne Hülse deckt sie bald nur halb, bald nur bis an die Spitze, weilen ist sie auch flatterhaft, oder von der Nuß oben stehend und weit über sie hinausreichend. Sie sind die-igen Sorten, welche die Römer Nux pontica nann-, und die von da nach Spanien kamen und daselbst cul-irt wurden.

Diese Art Nüsse nicht nur, sondern auch die Lam-rtsnüsse werden häufig Zellernüsse genannt, von dem Klo-r Zelle bey Würzburg, wo vermuthlich ehedem die vor-glichen Sorten Haselnüsse von den Mönchen cultivirt und ufig verbreitet wurden. Der Name kann aber zu kei-r pomologischen Klassifikation dienen. Die frühen Sor-werden auch oft Augustnüsse, Augstnüsse ge-nnt, weil sie im Augustmonat reifen.

Was übrigens dieses in der That edle Schalenobst trifft, so hat man sich bis auf die neuesten Zeiten nicht r auf dessen Kultur gelegt, wie es dies doch wohl ver-

dient hätte. Ausser der Haltbarkeit und Brauchbarkeit der Haselnüsse, die zugleich ein sehr gutes Oehl geben, wird eine feine Zunge nicht leicht eine Mandel aus Provence oder Italien einer frischen guten Haselnuß vorziehen; man wird sie von reitzenderm Geschmack finden, als eine Mandel, besonders die Blutnuß. Sie verlieren zwar vielen Reiz, wenn sie dürr sind. Man kann sie aber lange frisch erhalten, wenn man sie in gläserne Flaschen thut, und in Keller stellt, oder noch besser in einen Brunnen, oder sonst unter Wasser hält, oder sie in etwas feuchten Sand legt. Sie bekommen dem Magen, nach Tische genossen, sehr gut. Auf Reisen bey Hitze und Ermattung stillen sie den Durst; und wer bey Städten wohnt, wo er sie in Menge zum Verkauf ziehen kann, wird den Platz des Gartens, der auch etwas schattigt seyn kann, sehr gut verinteressirt finden.

§. 3.

Beschreibung der vornehmsten Sorten Haselnüsse.

1) Die Romanische oder Römische Nuß; auch die Barzellonische, die große Spanische eckigte Nuß genannt, ferner die große, runde, bunte Zellernuß.

Die eigentliche Nux pontica der Römer, welche zu Anfange des jüngst verflossenen Jahrhunderts aus Italien ins Reich gekommen ist. Sie ist eine der vornehmsten, schönsten und besten, auch fruchtbarsten Haselnüsse. Sie ist gestaucht, dick und hat verschiedene Ecken. Ihr Schild ist weiß, platt und von einem fast viereckigten Umrisse. Von dem Schilde laufen dunkelbraune und hellere Streifen nach der Spitze zu; daher man sie die bunte Nuß, panaché, nennen wollte. Ihre Schale ist nicht sehr hart, und springt zuweilen bey vollkommener Reife auf dem Baume oben von einander. Ihr grünes Gehäuse hat starke, ungleiche, weit auseinander gespreitzte Franzen, die der Nuß auf dem Baume sehr großes Ansehen geben. Der Kern ist süß und wohlschmeckend, und füllt die Schale so vollkommen aus, daß er die Rippen und Erhöhungen der Schale behält, auch wenn er dürr ist. Die Nuß reift Ende Augusts. — Der Baum trägt gern in Büscheln, vor andern Ha-

selnüssen ein Jahr früher, und giebt gern junge Wurzeltriebe.

2) Die Hallische Riesennuß.

Eine der größten und schönsten Haselnüssen, die aus der großen Gunslebischen Zellernuß entstanden ist. Ihre hellgrüne Hülse liegt fest über der Spitze zusammen, und öffnet sich erst, wenn die Nuß fast überreif ist. Die Nuß ist oben fast rund. Ihr Schild ist groß, flach, fast rund im Umkreise und weiß. Die Schale ist dunn und springt beym Aufmachen gern in zwey gleiche Hälften. Der Kern ist zart, und fein von Geschmack. Die Staude trägt häuger einzeln, als in Fruchtbüscheln. Sie blüht um 14 Tage später als andere und wird erst in der Mitte Septembers reif.

3) Die länglichte Riesennuß.

Ist nicht ganz so groß und so dick, etwas mit einer mehr zulaufenden, doch etwas stumpfen Spitze, übrigens mit jener gleich kommend.

4) Die große runde spanische Nuß. Coryl. avel. fructu maximo rotundo.

Sie ist groß, rund, glatt, hat einen vollen, süßen und wohlschmeckenden Kern und reift Ende Augusts.

5) Die Byzantinische oder türkische Nuß. Coryl. colurna Lin.

Diese bleibt unter allen die kleinste Staude; sie hat längliche Blätter. Die Frucht ist nicht groß, rundlich und glatt; die grüne Hülse hat starke Einschnitte.

6) Die Krachnuß; die Mandelnuß mit dünner Schale.

Man kann sie mit den Fingern aufdrücken. *) Sie ist groß, mehr rundlich, als lang; der Kern voll, süß und gut.

---

*) Hat sich noch nicht bestätigt.

7) Die Blutnuß. Die rothe Lambertsnuß. *)

Sie war von jeher sehr beliebt, und hat einen vollen süßen Kern von einem eigenen angenehmen Geschmacke. Sie ist länglicht, aber etwas spitzig zulaufend, mittelmäßig groß; die Schale ist dünn, röthlicht, und der Kern hat eine dunkelrothe Haut. Auch die Blätter zeichnen sich durch einige Röthe aus; so wie auch die männliche Blüthe zur Blüthezeit durch eine bräunlich röthere Farbe von allen übrigen Arten und ihren Sorten sich deutlich unterscheidet. Ihr grünes Gehäuse geht geschlossen über die Nuß. Sie zeitigt früh, Mitte Augusts und pflanzt sich in ihrer Art durch den Samen fort, oder durch Wurzelschosser.

8) Die Lambertsnuß, die weiße Lambertsnuß.

Eine Schwester der rothen, und ihr in allem ähnlich, nur daß der Kern eine weiße Haut hat, und die Schale auch weiß ist. Sie hat zwar jenen besondern guten Geschmack nicht, ist aber doch recht gut, süß und mandelartig.

9) Die Zellernuß. (Die gewöhnliche.)

Sie ist länger, als die vorhergehende; unten etwas dick, und geht von der Mitte an gegen die Spitze verlohren zu. Ihr grünes Gehäuse bedeckt sie nicht ganz. An den Seiten theilt sie sich und macht die Nuß bloß. Ihre Schale ist nicht dick, ihr Kern voll, süß und von recht gutem Geschmacke. Ihr Name stammt vom Kloster Zell im Bisthum Würzburg, wo sie die Mönche stark gepflanzt hatten.

10) Die kleine Zellernuß.

Sie gleicht der vorigen sehr, ist aber kleiner.

11) Die Gunslebische Zellernuß.

Diese hat der würdige Pf. Henne aus dem Samen erzogen. Sie ist gewöhnlich gegen 1½ Zoll lang

*) Sie wird auch von manchen die Ruhrnuß genannt, weil sie wegen ihrer vermeintlichen stopfenden Kraft in der Ruhr ingerweise für dienlich gehalten wurde.

¾ Zoll dick, und pyramidförmig; einige sind eckigt. Ihr grünes Gehäuse ist ausserordentlich breit, fast 2 Zoll lang, mit sehr tiefen Einschnitten und flatterhaft. Sie zeitigt nicht früh.

12) Die Italienische Nuß. Die große Zellernuß.

Sie ist sehr groß, dick und zwar nach der Länge von gleicher Dicke, glatt und oben abgerundet. Die grüne Hülse geht zwar etwas über die Nuß hinaus, läßt sie aber doch oben zur Hälfte blos. Ihr Kern ist trefflich.

13) Die frühe Zellernuß.

14) Die lange Zellernuß.

Sie ist über 1 Zoll lang, walzenförmig und fast von gleicher Dicke, oben rundlich und etwas dicker, als unten. Die grüne Hülse reicht nur bis an die Mitte der Nuß. Der Kern ist voll, süß und vortrefflich.

15) Die dicke Zellernuß.

Diese ist etwas kürzer, aber dicker als die vorige, oben abgerundet. Die grüne Hülse ist flatterig und geht stark über die Nuß. Der Kern ist voll, sehr gut, und hat darin einen Vorzug, daß sich der Kern trocken am besten erhält.

16) Die süße Zellernuß.

Sie ist nicht so groß als obige, sondern von der Größe der gewöhnlichen, und fast von gleicher Form. Ihr Vorzug ist, daß sie süßer schmeckt, als alle andere Nüsse.

17) Die Baumhaselnuß. Corylus arborescens.

Diese läßt sich am ersten zu einem Baume erziehen. Sie trägt ihre Nüsse in ziemlichen Klumpen beysammen. Die Nüsse sind mittelmäßig groß, und haben volle Kerne, die süß und von gutem Geschmack sind.

IV. Klasse.

Beerenobst.

A. Beerentragende Bäume.

Fünfzehntes Kapitel.

Von den Maulbeerbäumen.

§. 1.

Beschreibung der Familie der Maulbeerbäume (Morus.)

Wir kennen diejenigen beerentragende für unsere Obstgärten taugliche Bäume, welche den Namen schwarze und rothe Maulbeerbäume führen, wovon sich aber vorzüglich der schwarze bey den Obstliebhabern empfiehlt und schätzbar macht. Mancher ist wohl begierig, seine kleine Familie wenigstens im Vorbeygehen, oder auch nur dem Namen nach kennen zu lernen. Linné in seinem Pflanzensysteme macht uns mit 7 Arten der Pflanzengattung Morus bekannt, welche sind:

1) Der schwarze Maulbeerbaum, Morus nigra, foliis cordatis scabris.

2) Der rothe Maulbeerbaum, Morus rubra, foliis cordatis subtus villosis cylindricis.

3) Der weiße Maulbeerbaum, Morus alba, foliis oblique cordatis laevibus.

Dieser aus Persien und China herstammende Baum ist der bekannte Erzieher unserer Seidenwürmer, den seine Natur sehr gut an unser Klima gewöhnt hat. Als Obstbaum aber kommt er nebst dem rothen nicht in Betracht, obgleich seine weißen, süßen Beeren eßbar sind. Sie haben aber wenig Reiz für den Geschmack, weil sein Bruder, der schwarze, unsere Tafel sehr gut besorgt.

4) Der indianische Maulbeerbaum, Morus indica, foliis ovalo-oblongis, utrinque aequalibus, inaequaliter serratis.

Ein zur Schönfärberey sehr nützlicher Baum.

5) Der Färber-Maulbeerbaum, Morus tinctoria, foliis oblongis, basi hinc productioribus spinis axillaribus solitariis.

Sein Name zeigt schon an, wozu ihn die Natur hauptsächlich bestimmt hat. Er ist jedoch nicht so vorzüglich zum Färben, als der vorhergehende. Indessen wird sein Holz nach England gebracht, und von den Färbern zum Roth- und Gelbfärben gebraucht. Sein Vaterland ist Jamaika und Brasilien. In unserem Klima dauert er nicht aus, sonst würde er wegen seiner starken Stacheln auch zu Hecken sehr tauglich seyn.

6) Der tartarische Maulbeerbaum, Morus tatarica, foliis ovato-oblongis, utrinquae aequalibus, aequaliter serratis.

Dieser Baum wächst an der Wolgau, und soll nach Forsters Versicherung für die Seidenwürmer das beste Futter geben. Er ließe sich auch nicht schwer an unsere Himmelsgegend gewöhnen.

7) Der Papiermaulbeerbaum, Morus papyrifera, foliis palmatis, fructibus hispidis.

Dieser aus Japan abstammende Baum ist bey uns etwas bekannt, nicht sowohl wegen seiner Bestimmung und Brauchbarkeit, als hauptsächlich zur Vermehrung des ausländischen Gehölzes in den englischen Anlagen. Obgleich er ein warmes Klima zum Vaterlande hat, so dauert er doch unsere härtesten Winter aus. Seine Blätter kommen im Frühjahr, und zwar viel früher als unser naturalisirter, schwarzer Maulbeerbaum, ganz bläulich, stahlfarben heraus; sie haben starke Ausschnitte. Seine Triebe sind

IV

B e e

A. Ber

Fünfz

Von

Beschreibung

Wir kennen
gärten taugliche
rothe Maulbeer
der schwarze
bar macht.
milie wenigst
men nach ken
systeme mach
rus bekannt

1) Der
gro

2) Der
fo
li

3) Der
f
ie

baum wird nicht sehr ansehnlich,
macht eine weit umher ausgebreitete
einen dicken Schaft, der gern schief
sich aber von seiner Jugend an mit
, so kann man ihm auch einen schö-
anziehen. Seine Wurzeln sind gelb
m schlägt sie nicht tief. Daher ist es
wenn man ihm beym Versetzen einen
6te und 8te Jahr giebt, damit er
stehen bleibe. Seine Früchte trägt er
und zwar an den kurzen starken Som-
erst in demselben Sommer aus den Spiz-
es zuvor getriebenen Zweige hervorge-
wegen man ihm auch seine Zweige nie
Ohngeachtet er oft ein hohes Alter er-
unsern Himmelsstrich wohl gefallen läßt,
doch wegen der in manchen Wintern sehr
eine gedeckte Lage geben; er schickt sich am
user, wo er mit einem geringen, trockenen
Ecke, oder in einem Graslande im Haus-
ieb nimmt. Er ist ein überaus williger und
um. Gleich im zweyten Jahre, sobald er
ne macht, fängt er an zu tragen; er reicht
g seine nach und nach reifenden, angeneh-
, säuerlich süßen, weinhaften Früchte, seine
halbfingerlangen Beeren, zum Genuß, so daß
Familie an den Früchten eines erwachsenen
mes immer satt zu essen haben. Es wäre ein
dentlicher Fall, wenn sie in einem Jahre aus-
en. Denn da dieser Baum spät in Saft tritt
bt, und da seine Blumen und Beeren aus dem
ze kommen, so leidet seine Fruchtbarkeit nicht
die Frühlingsfröste. Ueberhaupt ist er ein recht
um.

würdiges Phänomen ist es, daß es sich bis-
unter 50 kaum bey einem Maulbeer-

Ruhr und bey Faulfiebern sind sie den Patien-
rs gesunde, erquickende, kühlende und der Fäul-
e Speise.

sehr haarigt und hohl, und seine Früchte bestehen aus purpurrothen Beeren, von der Größe einer Erbse, die aber bey uns keinen reifen Samen bringen; er muß daher durch Schößlinge, wie zum Theil der schwarze Maulbeerbaum fortgepflanzt werden. In Indien wächst er zu einem geraden, dichten, sehr astigen Baume, der eine kastanienbraune, dicke, feste, klebrigte, und von außen unebene Rinde hat. Von dieser Rinde machen die Indianer schönes Papier durch mannigfaltige Zubereitung, so wie auch Stricke, Zeuge und mancherley Dinge.

§. 2.

Beschreibung des schwarzen Maulbeerbaums.

Aus der vorhin erwähnten Familie ist der schwarze Maulbeerbaum, Morus nigra L., Mûrier à fruit noir, der vorzüglichste Beerenobstbaum in unseren Gärten und an unseren Häusern. Die Römer holten ihn aus dem Vaterlande des Pfirschenbaums, aus Persien, und verpflanzten ihn nach Italien, wo er noch an den Seeküsten häufig befindlich ist. Ohngeachtet seines warmen Vaterlandes hat er sich doch überaus wohl an unser Klima gewöhnt, dauert unsere stärksten Winter aus, wenn er nur eine etwas gedeckte Lage hat, und bringt jährlich große, angenehme und schöne Früchte, die vom Anfange August bis Ende Septembers reif sind.

Linné setzt ihn in die vierte Ordnung der ein und zwanzigsten Pflanzenklasse, die den Namen Monoecia Tetrandria führt, und diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche Blumen mit halbgetrennten Geschlechtern, oder an jeder Pflanze zugleich männliche und weibliche Blüthen und in jenen 4 Staubfäden haben. Er wird beschrieben: Morus (nigra) foliis cordatis scabris, d. i. Morus, mit herzförmigen, rauhen Blättern, und kleinen männlichen und weiblichen Blüthen ohne Blumenblätter. Die männlichen Blumen erscheinen in Kätzchen, die weiblichen aber sitzen in rundlichen, dichten Büscheln; auf sie folgt eine länglichte, sehr saftreiche, halbfingerlange schwarze Beere, welche aus lauter Knöpfen besteht, deren jedes ein einzelnes Samenkorn enthält. Sie wird im August und September reif.

Der Maulbeerbaum wird nicht sehr ansehnlich,
wa 20 Fuß hoch, macht eine weit umher ausgebreitete
otzige Krone, und einen dicken Schaft, der gern schief
ächst. Wenn man sich aber von seiner Jugend an mit
m Mühe geben will, so kann man ihm auch einen schö-
n geraden Stamm anziehen. Seine Wurzeln sind gelb
d mastig; der Baum schlägt sie nicht tief. Daher ist es
r wohl gethan, wenn man ihm beym Versetzen einen
ten Pfahl bis ins 6te und 8te Jahr giebt, damit er
her und gerade stehen bleibe. Seine Früchte trägt er
n jungen Holze, und zwar an den kurzen starken Som-
erlatten, welche erst in demselben Sommer aus den Spitz-
n der des Jahres zuvor getriebenen Zweige hervorge-
ieben sind; weswegen man ihm auch seine Zweige nie
rkürzen darf. Ohngeachtet er oft ein hohes Alter er-
icht, und sich unsern Himmelsstrich wohl gefallen läßt,
muß man ihm doch wegen der in manchen Wintern sehr
engen Kälte eine gedeckte Lage geben; er schickt sich am
sten an die Häuser, wo er mit einem geringen, trockenen
latze in einer Ecke, oder in einem Graslande im Haus-
rten rc. vorlieb nimmt. Er ist ein überaus williger und
uchtbarer Baum. Gleich im zweyten Jahre, sobald er
r seine Krone macht, fängt er an zu tragen; er reicht
Wochen lang seine nach und nach reifenden, angeneh-
n, saftigen, säuerlich süßen, weinhaften Früchte, seine
funden, *) halbfingerlangen Beeren, zum Genuß, so daß
e ganze Familie an den Früchten eines erwachsenen
aulbeerbaumes immer satt zu essen haben. Es wäre ein
nz ausserordentlicher Fall, wenn sie in einem Jahre aus-
iben sollten. Denn da dieser Baum spät in Saft tritt
d austreibt, und da seine Blumen und Beeren aus dem
ngen Holze kommen, so leidet seine Fruchtbarkeit nicht
cht durch die Frühlingsfröste. Ueberhaupt ist er ein recht
ber Baum.

Ein merkwürdiges Phänomen ist es, daß es sich bis-
llen — jedoch unter 50 kaum bey einem Maulbeer-

*) Bey der rothen Ruhr und bey Faulfiebern sind sie den Patien-
ten eine besonders gesunde, erquickende, kühlende und der Fäul-
niß widerstehende Speise.

baum — zuträgt, daß mehr oder weniger Aeste an dem-
selben, bisweilen alle, lauter **männliche Blüthen** tra-
gen, welche als lange, zottigte Kätzchen hängen und den-
jenigen vom Wallnußbaume etwas ähnlich sind. Folglich
sind solche Bäume zum Theil oder ganz unfruchtbar; auch
tragen solche Aeste beständig männliche Blüthe. Dieser
Umstand ereignet sich auch unter den von einem ganz frucht-
baren Baume erzogenen. Es ist noch unbekannt, woher
diese Ausartung komme. Indessen sollte man von solchen
Bäumen, die einige männliche Blüthe zeigen, keine jungen
Ableger erziehen. Gewöhnlich findet sich diese männliche
Blüthe bey dem **Papiermaulbeerbaume**, und dem
rothen Maulbeerbaume.

§. 3.

Seine Fortpflanzung und Erziehung, sowohl hochstämmig als zwerg[...]

Der **Maulbeerbaum** wird hier nur **durch Ab-
leger fortgepflanzt**. Man macht Kasten, oder nimmt
Körbe und bringt sie am Baume an, so gut es geht.
Diese füllt man mit Erde, beugt im Herbst oder Frühjahr
die jungen Aeste 3 bis 5 Zoll tief ein, und läßt sie mit
der Spitze hervorstehen. Kann man seine Zweige an den
Boden bringen, oder einem jungen Baume seine ganze
Krone in die Erde beugen, so macht man es eben so, und
dann gebraucht man keine Kasten. Im folgenden, oder
besser im zweyten Herbst, haben diese Ableger Wurzeln ge-
schlagen, so daß sie von dem Maulbeerbaume abgeschnit-
ten und in die Baumschule versetzt werden können, worin
sie dann mit einem 6 Fuß hohen Schafte zu hochstämmi-
gen Bäumen erzogen werden. Man kann sie aber auch zu
halbhochstämmigen, und zu Zwergbäumen erziehen, da letz-
tere ganz jung zu 10 bis 12 Zoll hoch über der Erde ab-
geschnitten werden, wie andere Zwergbäume, damit sie un-
ten Seitenzweige treiben.

Man kenn sie aber auch **durch den Samen** er-
ziehen, der im März einen halben Zoll tief in ein war-
mes leichtes Land gesäet wird. Man verpflanzt nach 2
Jahren die jungen Stämmchen. Allein es geht dabey lang-
sam her, und die zarten Stämmchen verfrieren leicht im
Winter. Will man sich aber des Samens bedienen, so

uß man keinen von solchen Bäumen sammlen, in deren
ähe weiße Maulbeerbäume stehen. Denn durch die Zu-
hrung des Samenstaubs, mittelst des Windes, von den
eißen männlichen Blüthen auf die schwarzen weiblichen
ird die Frucht verbastert, und man erhält dann theils
eine, theils rothe, theils weiße Früchte.

Man kann sie auch auf weiße Maulbeerstämmchen pfro-
fen. Allein die gepfropften Maulbeerbäume werden nicht
alt und so dauerhaft und wachsen langsamer. Wenn man
rner starke 10 bis 12 Zoll lange letztjährige Schüsse
n Frühjahr abschneidet, und sie ohne Verkürzung in
n schattigtes Land steckt (noch besser aber, sie auf oben
schriebene Weise zurichtet, mit dem Baumkitte versorgt,
nd bey trockener Witterung feucht hält) so wurzeln viele
nd treiben.

Wenn die jungen Maulbeerbäume ihre Krone gebil-
t haben, so wird nichts weiter an ihnen geschnitten, als
ym Versetzen nach Beschaffenheit der Wurzeln nöthig ist,
müßten denn etwa im folgenden Jahre zu viele Aeste
igesetzt haben, so daß sie zu buschig werden möchten.
ebrigens läßt man ihre Krone frey fortwachsen, nimmt
chher nur das etwa abgestorbene Holz hinweg und ver-
rzt nie ihre Jahrestriebe, weil sie da ihre Früchte an-
zen.

Die Zwergmaulbeerbäume werden wie andere
den Spalieren erzogen, und an ihnen wird weiter nichts
schnitten, als etwa im Frühjahr oder Sommer einer
er der andere junge Jahrestrieb in der Mitte des Baums,
n hinreichend Holz zur Bekleidung der Mauer zu ge-
innen; und wenn sie einmal ihre Stelle bekleiden, so
erden ihnen auch ihre Zweige aus erwähnter Ursache nie
rstutzt, sondern nach ihrer ganzen Länge waagrecht fort-
leitet. Hierbey wird darauf gesehen, daß statt des im
inter weggenommenen sehr alten zu lang gewordenen
er nackten Holzes niedriger sitzendes, heranwachsendes
nges Holz an die Stelle kommt. Sie geben ungemein
höne und angenehme Spalierbäume, welche sich am schön-
n auf den Herzstamm ziehen lassen; man hat mit ihnen
eiter keine Mühe, als daß man sie alle Frühjahr ordent-
h anheftet. Man braucht oft gar kein Messer bey ih-

nen; die Augen, welche vorn heraus treiben wollen, drückt man im Frühjahr mit dem Finger ab. Diese kommen aber selten. Sie wissen nichts von Wasserschossen; alles ist an ihnen fruchtbringend.

§. 4.

Von der Beschaffenheit und Anpflanzung des rothen Maulbeerbaums.

Obgleich der rothe Maulbeerbaum, Morus rubra L., Mûrier à fruit rouge, Mûrier de Virginie, dessen Vaterland Virginien und andere Nordamerikanische Provinzen sind, keine Früchte von eben demselben angenehmen, süßsäuerlichen Geschmacke trägt, wie die Beeren des schwarzen sind, so verdient doch auch er wegen seiner Dauerhaftigkeit für die Seidenwürmer im kälteren Klima, (weil der weiße Maulbeerbaum nicht zum besten ausdauret) häufiger angepflanzt zu werden, als bisher geschehen ist. Er begnügt sich mit einem sandigten, und wächst freudig im gewächsartigen oder leimigten, oder gemischten Boden. Er treibt früher als der schwarze Maulbeerbaum, und leidet nicht leicht durch Fröste. Seine Blätter sind groß, theils herzförmig und unzertheilt, besonders in der Jugend, theils in fünf oder mehr Lappen zerschnitten, handförmig; bisweilen nur dreylappig. Auch sind sie in der Jugend unten ganz filzig, im Alter aber fast ganz glatt. Sie dienen auch sehr gut zur Speise für die Seidenwürmer. Die Rinde ist aschgrau; die Wurzel rothgelb. Seine Beeren sind hellroth; Geschmack und Größe ist den weißen ähnlich. Er blüht bey uns im May. Seine Kätzchen sind lang und walzenförmig.

Die rothe Maulbeere ist auch, wenn sie gut gepflanzt und besorgt ist, für die Tafel oder zum Genuß nicht zu verwerfen. Sie bekommt halbfingerlange Beeren, die aber nicht so dick sind, als die schwarzen Maulbeeren; sie sitzen nicht so gedrängt am Holze, als jene, sondern haben 3 Zoll lange Stielchen. Ihre Farbe bey der Zeitigung ist schwarz oder braunroth; sie zeitigen um dieselbe Zeit wie die schwarzen und sind ebenfalls Folgerfrüchte. Ihr Geschmack ist nicht so stark süß als bey den schwarzen; und bey ihrer sanften Süßigkeit sind sie manchem Gaumen angenehmer, als jene, und färben auch nicht so

stark roth. Die Samenkörnchen sind von eben der Gestalt und Grösse.

Der Baum bildet fast dasselbe Gewächs wie der schwarze; auch blüht er zu gleicher Zeit. Die Blätter des rothen sind nicht so stark, sondern dünner, biegsamer und feiner gezahnt, als diejenigen des schwarzen.

Seine Fortpflanzung kann nicht durch Einleger geschehen, sondern blos durch den Samen. Dieser muß aus der Beere genommen, von dem Fleische gereinigt, im Schatten abgetrocknet und dann in wohl verstopften Gefäßen aufbewahrt werden. Der Platz, worauf die Saat geschehen soll, wird im Herbst umgegraben, im Frühling wieder, dann aufgeegget, gelockert und klein gemacht. Die Saat geschieht zu Anfange des Aprils. Der Samen darf nur mit 3 Fingern, wie es bey der Kleesaat üblich ist, gegriffen werden; aber kaum den zehnten Theil so dick auf die Erde kommen. Nach 3 oder 4 Jahren werden die Pflanzen ausgehoben und in die Baumschule versetzt. — Er ist noch selten.

B. Beerenobsttragende Sträucher und Stauden.

a) Mit flüssigem Safte:

Der Weinstock.
Die Johannisbeere.
Die Stachelbeere.

b) Mit fleischigter Frucht:

Die Feige.
Die Erdbeere.
Die Himbeere.
Der Saurach oder Berberizenstrauch.
Die Hainbutte.
Der Hollunder.

Sechzehntes Kapitel.

Vom Weinstocke.

§. 1.

Naturgeschichte und Beschreibung des Weinstocks.

Wir schränken uns hier billig nur auf den sogenannten Haustraubenstock ein, d. h. auf den Weinstock, in sofern er entweder wie ein Spalierbaum an Häusern, Wänden und hohen Mauern, oder an Spalieren in Gärten oder deren Bogengängen gezogen wird, und dessen Früchte blos zum frischen Genuß für die Tafel bestimmt sind. Die Erziehung der niedrigen Traubenstöcke zu Wein, und deren Behandlung und Schnitt, (welcher von jenem des Haustraubenstocks ganz verschieden ist.) gehört nicht hieher; es sind auch Schriften genug vorhanden, die den eigentlichen Weinbau lehren. Daß wir aber diese edle Frucht zu dem Obste und in den Obstgarten setzen, wird keinem Tadel unterworfen seyn, weil die Traube dazu gehört, und weil wenige Obstliebhaber sich finden werden, die sich

ht an einer reifen und delikaten Traube von einer vor-
glich guten Sorte eben so sehr, und theils noch mehr er-
zen, als an einer andern Obstart.

Uebrigens lehrt die Erfahrung (wie bey allem Obst)
ß wir auch Weinstöcke aus wärmern Ländern
t gutem Erfolg pflanzen können, freylich nicht ganz in
cher Vollkommenheit, wie in einem für sie noch günsti-
n Himmelsstriche, doch immer noch delikat genug, zu-
l für den frischen Genuß.

Die Anpflanzung des Weinstocks kam zuerst
s Asien nach Europa. Die Phönizier pflanzten ihn am
er des mittelländischen Meeres an. Von da brachte man
nach Sicilien, auf die Insel Creta, nach Griechenland,
d zu Romulus Zeiten wurde er nach Italien gebracht.
n da kam er nach Gallien, wo ihn die Einwohner noch
Julius Cäsars Zeiten zuerst im Narbonnischen Gallien
pflanzten. Im Jahr 282 erhielten die Gallier, Spa-
r und Britten vom Kaiser Probus die Erlaubniß, Wein
zubauen. Um diese Zeit machten endlich die Teutschen
n ihren Waldungen einige Strecken urbar, und führten
Rheine den Weinbau ein. Nachher fiengen auch die
garn an, sich auf die Anbauung des Weins zu legen;
d so hat sich derselbe nach und nach immer weiter aus-
breitet.

Das beste Klima für den Weinstock ist der ge-
ßigte Himmelsstrich (Zona temperata) oder in den-
igen Ländern, die zwischen dem 50ten und 52ten Grade
Polhöhe liegen, wie Spanien, Portugal, Italien, Frank-
ch, Ungarn, Siebenbürgen, Griechenland rc. Aber auch
Teutschland ist ein großer Theil dazu geschickt. *)

*) Daß weder in sehr kalten, noch in ganz heißen Gegenden Wein-
trauben wachsen, oder wenigstens gut werden können, lehrt die
Natur bey der Bereitung und Vermischung der Salze und der
öhligten Theile in diesen Früchten. In kalten Ländern fehlt
die Kraft der Wärme, die Trauben zu reifen und die nöthigen
Oehltheilchen einzuflößen, in allzuheißen aber der Grad,
wobey die Bestandtheile der sauren Salze gebildet werden kön-
nen; wie z. B. in Barbados, Jamaika rc. wegen der beständi-
gen Hitze kein guter Wein wächst. 60 Grad Fahrenh. ist der
geringste Grad, wobey die Salze in den Trauben gebildet wer-

Was den für die Weinstöcke tauglichen **Boden** betrifft, so läßt sich fast jede Erdart mit Dung und guter Erde dazu bereiten, zumal für wenige, die man wie hier, zu Tafeltrauben bestimmt. Uebrigens ist die thonigte, lettigte Erdart die geringste dazu, weil sie die zarten Wurzeln des Weinstocks nicht gut eindringen läßt, kalt ist, und die Nässe sich lange darin hält. Gut ist der mergel- und kalkartige Boden, wenn er auch steinigt, oder die untere Lage kiesigt und felsigt ist. Auch Kreidengrund ist bey guter Düngung zweckmäßig. Schweres und fettes Erdreich braucht nicht so vielen Dung. Kiesiger Boden ist gut bey Dung. Der **Lage** nach, die man dem Weinstocke geben

---

den oder in sie übergehen; und 124 Grad der höchste, wenn sie reifen. Wenn also die Wärme einer Gegend nur höchstens 95 Grade ist, so muß der Wein sauer und herbe bleiben, weil da die Oehltheilchen fehlen. Weil aber auch eine gewisse Säure zur Erzeugung der Trauben nöthig ist, welche mit einer gewissen Menge Oehltheilchen, welche die Sonne zur Reifung hervorbringt, in einigem Verhältniß und Gleichgewicht stehen müssen, so kann z. B. in einer Gegend, wo die geringste Wärme 90 Grad ist, diese Frucht nicht wachsen, oder ihre Oehltheilchen [illegible] erzeugt werden. In Teutschland kommen die Trauben beynahe unter dem geringsten Grade der Wärme hervor, bey dem dies noch möglich ist. Das geschieht im Junius und Julius, wo die mittlere Wärme zwischen den Sonnenstrahlen und der nächtlichen Kühlung ungefähr 60 Grad Fahrenh. beträgt, bey welcher sich die sauren Salze bilden und in die Trauben übergehen. Bey zunehmender Wärme und Wachsthum werden die sauren Salze in den Trauben in mittlere verwandelt, mit Oehl vermengt, und so zuckerartig. — Die öhligten Theile steigen bey sehr heißem Wetter aus der Erde in die Luft auf, und durch ihr Zurückfallen wird der Thau und der Regen im Sommer fruchtbar; dahingegen im Winter die Luft voller sauren, scharfen Theile ist und weder Oehl noch Wärme sie verbessern, indem Kälte die Ausdünstung der Erde verschließt. Im Sommer aber dehnt sich die Luft aus, sucht überall einzudringen, macht den Regen schäumend und fruchtbar, weil sie ihn mit Oehl- und Lufttheilchen vermischt, und weil diese sich mit den sauren Salzen in den Trauben vereinigen, sie umgeben und einwickeln. Je nachdem nun diese Salze mit einer größern oder geringern Menge Oehltheilchen im Gleichgewicht stehen, und die sauren Salze mehr oder weniger scharf sind, um je [illegible] mehr oder weniger nähern sich die Trauben der Güte [illegible] Vollkommenheit.

will, kann er nie zu warm stehen, wenn er Feuchtigkeit genug hat; aber desfalls kann er auch viele Trockenheit vertragen, weil er tief wurzelt; und da er im Grunde und an den Wurzeln gern guten Kuhmist verträgt, so hält sich im Grunde die Feuchtigkeit lange.

Bisweilen verderben die schönsten, an Mauern und Gebäuden frisch ausgesetzten Traubenstöcke, ohne die Ursache davon einzusehen. Es ist aber solche gewöhnlich diese, daß die Mauer unten bey den Wurzeln viel Salpeter hat (besonders, wo Keller sind.) der die Wurzeln angreift und verdirbt. Darum ist es nöthig, an solchen Mauern, oder aus Vorsicht an allen Mauern, das Loch, darein der Traubenstock gesetzet werden soll, gegen die Mauer hin mit Rasen auszulegen, der zugleich dem Weinstock ein Dünger ist.

§. 2.

Fortpflanzung und Erziehung des Weinstocks

1) durch Blindhölzer oder unbewurzelte Reben.

Die gewöhnlichste und auch beste Art der Fortpflanzung der Weinstöcke geschiehet entweder durch Blindholz, (wie hier am Main und Rhein der Ausdruck ist: am Neckar heißen sie Schnittlinge, Schnittholz, Setzholz, Setzreben, Reben, unbewurzelte Reben: in Sachsen Knotholz): — oder durch Reiflinge: (gewurzelte Reben, Grubenfechser, Wurzelstöcke, Würzlinge, Fößlinge, Landstöcke, in Sachsen Fechser rc.) — oder durch Ableger, (Absenker, Söhne rc.) — oder durch das Pfropfen erwachsener Weinstöcke: — oder durch Aussäung der Kerne.

Will man sich Traubenstöcke durch Blindhölzer oder Schnittlinge anziehen, so werden diese von den Reben derjenigen Weinstöcke zugeschnitten und zum Einsetzen bereitet, die man fortpflanzen will. Reben, welche gar zu mastig und zu dick sind, und die Augen weit und hoch von einander stehen haben, soll man nicht nehmen, sondern solche, die stockigt sind, nahe beysammen stehende Augen und kein dickes Mark haben. Es ist nicht nöthig, daß man diesen Schnittlingen etwas altes, zweyjähriges Holz an der Warze stehen lasse, wie manche es für

vorzüglich gut halten; man kann aus einer Ruthe o[illegible] Rebe, wenn das Holz recht zeitig ist, 2 auch wohl [illegible] Blindhölzer schneiden. Aber darauf ist zu sehen, daß [illegible] Weinstock, wovon die Setzreben geschnitten werden, sch[illegible] Beweise von seiner Fruchtbarkeit abgelegt habe, u[illegible] daß die Reben nicht erfroren sind. Diesen Fehler [illegible] kennt man an dem schwarzbraunen Marke und an [illegible] gänzlichen Trockenheit der Rebe.

Je später das Blindholz von den Weinstöcken [illegible] geschnitten werden kann, desto besser ist es, desto frisc[illegible] und kräftiger sind sie zum Einsetzen. Man muß deswe[illegible] auch die abgeschnittenen Reben nicht austrocknen [illegible]sen, und sie nicht lange in die Märzluft legen, auch ni[illegible] in der warmen Stube oder bey dem warmen Ofen [illegible] zuschneiden.

Bey dem Zurichten derselben läßt man ein[illegible] Blindholze gewöhnlich 4 Augen stehen, wovon die 3 u[illegible]tern die Wurzeln ziehen, das oberste den Stamm gie[illegible] Zur Noth d enen auch noch 3 Augen an den Reben, we[illegible] sie etwas stark sind; aber besser ist es, wenn man ihn[illegible] 4 Augen giebt, ja wenn die Augen sehr nahe an einand[illegible] stehen, wohl 5 Augen. Am obersten Auge muß man d[illegible] Schnitt (den man, wie oben beym Zwergbaume gez[illegible] wurde, stets auf 45° richten soll,) nicht allzunahe [illegible] Auge führen, damit dieses nicht austrockne. Man ka[illegible] hier eine 1 Zoll lange Stotzel stehen lassen, die man [illegible] folgenden Jahre wegschneidet.

Zwar können diese Schnittlinge sogleich, (wenn ma[illegible] wegen des etwanigen Frostes in den Boden kann,) in e[illegible] dazu wohlbereiteteres Land gesetzt werden; viel besser [illegible] sicherer ist es aber, wenn man sie so lange in frische[illegible] Wasser stellt, und zwar nicht tiefer als 2 Zoll, bis d[illegible] Augen aufquellen und sich grün zeigen. Man darf ab[illegible] das Wasser nicht stinkend werden lassen, sondern alle [illegible] oder 4 Tage frisches aufgießen. Auch darf man das Ge[illegible]fäß nicht dem etwanigen Froste aussetzen, weil die Reb[illegible] so weit verderben, als sie im Eise stehen. Stellt man da[illegible] Gefäß zur Frostzeit in den Keller, so muß es nach de[illegible] Froste wieder herauf kommen: die Kellerluft ist den tr[illegible]benden Reben nicht gesund.

Sind nun die Blindhölzer etwas ausgewachsen, so
rden sie in ein wohlgegrabenes und gut bereitetes locke-
Land eingesetzt, entweder im April oder noch besser,
fang May's. Man macht das Loch oder den Graben
tief, als die Setzrebe ist, und stellt sie gerade und senk-
ht ein, so daß nur das oberste Auge aus der Erde
vorsteht. Damit aber dieses Auge durch Luft und Sonne
ht ausgetrocknet werde, so bedeckt man es entweder mit
ner Erde oder mit Moos. Will man nun auf diese
t eine gewisse Anzahl Weinstöcke in einem Land erzie-
, so stellt man die Blindhölzer eine Spanne weit von
ander. Will man aber in einem Garten ein Wein-
ubenspalier anlegen, so setzt man sogleich die Blindhöl-
in gehöriger Weite, je nachdem es hoch oder niedriger
an ihre Stellen.

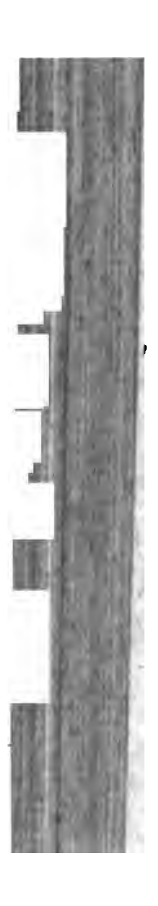
Die im Lande zu Reiflingen anzuziehende Blindhöl-
müssen 2 Jahre stehen, bis sie ausgesetzt werden kön-
; man kann sie aber auch 3 Jahre stehen lassen. Ihre
artung besteht im ersten Jahre darin, daß man den
den locker und rein von Unkraut hält, daß man sie ei-
emal, aber nicht tief, behackt, und den Schossen, die
treiben, die Aberzähne (bekanntlich die Seitenschossen,
che aus dem Winkel zwischen dem Blatte und der Rebe
vorwachsen) ausbricht. Im zweyten Frühlinge aber
rden die Schossen auf 2 Augen geschnitten. Denn je
hr man sie anfangs durch Beschneiden niedrig hält,
o besser ist es, um die Wurzeln zu verstärken.

§. 3.

Fortpflanzung der Weinstöcke

a) durch Reiflinge oder Fechser.

Haben nun die beschriebenen Blindhölzer 2 Jahre
ng zum Bewurzeln im Reblande gestanden (wo sie Zwey-
uber genennt werden, wenn sie 3 Sommer gestanden
ben, Dreyläuber,) so werden diese Reiflinge
April an ihren bestimmten Stand gesetzt. (Das Ver-
flanzen vor Winter taugt nicht. Gewöhnlich ver-
eren sie, wenn nicht ein sehr gelinder Winter folgt.
d das gilt von allen zu versetzenden Weinstöcken.) Ihr



senkrecht in die Erde zu stehen kommen, u
die Wurzeln mit Erde gehörig bedeckt und
sie mit guter, fetter Erde, oder mit verwe
ausgesteuert werden, worauf dann wieder
ausgehobenen Erde des Landes kommen mu

§. 4.

Fortpflanzung der Weinstöcke
3) durch Ableger oder Ab

Eine sehr zuträgliche Art der For
Weinstöcke geben die Ableger oder Abs
am Rhein Bücklinge, Schleifreben
den Weingegenden des Neckars durch S
verstanden werden). Es sind Reben, we
erwachsenen Weinstocke in die Erde gezoge
nach ein oder zwey Jahren Wurzeln gebild
dem Hauptstamm abgeschnitten und wie R
wohin versetzt werden. Man kann sie auf
erziehen, entweder blos in der Erde neben
stocke, oder in einem Kasten oder Korbe.
Art gehet man so zu Werke: man wählt n
quem stehende, unverfrorne, zeitige Reben
sunden erwachsenen oder alten Stocke, be
eine besondere Grube von ein Fuß Tiefe (i
sie am leichtesten und besten Wurzeln fass
der erforderlichen Länge, so, daß das Ende

rhält sie mit der linken Hand in ihrer Lage, bis
hte eine Handbreit von der obern lockern Erde dar-
affi hat. Man tritt diese so an, daß der Einsenker
r Lage bleibt, legt dann eine Schicht guten ver-
Dünger darauf (doch so, daß er auch die neben-
nden Augen nicht berühre,) und bedeckt den Dün-
der mit etwas Erde. Jedem Einleger steckt man
ichten Pfahl bey, sowohl zu seiner Sicherheit und
chutz, als auch besonders, um den in der Folge
den Schoß daran zu binden. Dazu wählt man,
Augen über der Erde gelassen werden, den am
wachsenden Schoß; der schwächere wird subtil
ommen. Will man aber ein niedriges Spalier
u, so kann man den doppelten Auswuchs des jun-
lzes lassen, und zwey Schenkel ziehen. Meistens
er Einleger Trauben, weil er von dem Mutter-
n ersten Jahre allein seine Nahrung hat, auch noch
raft im zweyten Jahre; die übrigen Augen trei-
der Erde Wurzeln. Man kann dieses Einlegen
bst oder auch im Frühjahr, und zwar entweder
Schneiden des Weinstocks, oder nach dem Schnitte
nen. Geschieht es im Herbst, so schneide man den
e noch nicht, sondern lasse ihm fast die ganze Spitze
e. In dem ersten Jahre müssen diese Einleger
anne tief von allen Thauwurzeln fleißig befreyt
wenn solche hervorkommen. Man kann sie zur
ach Verlauf eines Jahres, viel besser aber, nach
en, im Frühjahr zeitig von dem Mutterstocke ab-
n, sauber ausputzen, das vom Abschnitte unten an
rzeln hinausstehende Holz nahe an den Wurzeln
d gleichförmig wegschneiden, damit keine Fäulniß
, welche die gesunden Theile ansteckt. Die allzu
nd überflüssigen Wurzeln werden weggenommen,
gen untersucht, das Schadhafte weggeschnitten und
ger bald an Ort und Stelle versetzt. Geschieht
er nicht sogleich an demselben Tage, so müssen die
mit Erde zugedeckt werden. — Daß aber bey
ersetzen selbst die Gruben geräumig und nach
öße der Wurzeln verhältnißmäßig gemacht, auf
rzeln erst gute Erde und dann reichlicher guter

Dünger gebracht und sonst das Nöthige beym Versetzen beobachtet werde, versteht sich von selbst.

Eine sehr artige Methode, **Ableger zu erziehen**, zumal für Traubenstöcke an Häusern oder Mauern, ist die **mittelst eines Kastens oder Korbes**. Man nimmt einen länglichten kleinen Kasten, wie die Candiszuckerkistchen, die auch selbst dazu am zuträglichsten und wohlfeilsten sind. Man füllt denselben mit recht guter Erde an, setzt ihn neben den Mutterstock in die Erde, und zwar einer guten Hand breit unter die Oberfläche des Bodens, und legt die Einsenker auf **vorhin** beschriebene Weise hinein. Oder man nimmt länglichte von Binden geflochtene **Körbe** (die noch bequemer sind, als die Kistchen,) zieht durch dieselben die zum Ablegen bestimmten Reben, füllt sie mit guter Erde, und setzt sie neben den Mutterstamm in den Boden so ein, daß sie ebenfalls einer Hand breit davon bedeckt sind. Haben nun die Ableger in den Kästchen oder Körben Wurzel geschlagen, so werden sie vom Mutterstocke abgeschnitten, und mit den Kästchen oder Körben, ohne die neuen Weinstöcke auszuheben oder die Kästchen auseinander zu schlagen, an ihren bestimmten Platz eingesetzt; dies kann hier mit Kästen auch im November oder im März und April geschehen. Die Körbe und Kästchen verfaulen bald in der Erde, zumal die von Buchenholz, wie die dünnen Candiszuckerkistchen, (Eichenholz soll man nicht dazu gebrauchen,) so daß die zunehmenden Wurzeln hindurchschlagen können. Der **Vortheil** hiervon ist dieser, daß die so versetzten Traubenstöcke, die keine Veränderung und keinen Abgang ihrer Wurzeln erleiden, sogleich tragbar sind, und wo nicht im ersten, doch im andern Jahre nach ihrer Versetzung Früchte liefern, und ein sehr freudiges Wachsthum zeigen.

§. 5.

Fortpflanzung der Weinstöcke
4) durch das Pfropfen.

Die **Weinstöcke** lassen sich auch durch **Pfropfen** fortpflanzen. Indessen ist dieses Mittel besonders nur da anzurathen, wo man an einem gelegenen Platze einen ge-

funden, nicht gar alten Traubenstock hat, der keine gute Trauben bringt, und den man gern mit einer bessern und und tauglichern Sorte verwechseln will. Solche gepfropfte Stöcke werden nicht leicht so alt, als andere fortgepflanzte und gut erzogene Weinstöcke, obgleich sehr fruchtbar.

Will man nun einen Traubenstock pfropfen, so nimmt man ein gutes fruchtbares Reis, das 2 Augen hat, schneidet es ein Paar Zoll über dem obersten Auge schräg ab; nahe unter dem untern Auge aber schneidet man es zu, um es dort in den Spalt einschieben zu können. Die Rinde bleibt auf beyden Seiten, und das Auswendige des Stiels wird, wie gewöhnlich, etwas dicker geschnitten, als die inwendige Seite. Der Keil muß aber gegen 2 Zoll lang geschnitten werden, um das Mark wenigstens 1 Zoll vom untern Auge hinab nicht zu verletzen. Damit der Spalt nicht weiter reiße, als es nöthig ist, so wird die Stange des Weinstocks gehörig unterbunden. Alsdann räumt man die Erde um ihm hinweg, sägt ihn, wo er glatt und recht rund ist, mit der Pfropfsäge in der Erde oder wenigstens nahe bey derselben ab, spaltet ihn, und steckt 2 auf erwähnte Art zugeschnittene Rebenreiser, wie gewöhnlich beym Spaltpfropfen, ein, und zwar so, daß das Auge eines jeden auswärts steht. Man verwahrt den Schnitt mit Baumkitt, oder in dessen Ermangelung mit Baumwachs und Moos, und bringt die hinweggeräumte Erde wieder subtil daran. Die beste Zeit, Reben zu pfropfen, ist kurz zuvor, ehe der Stock sich treibt, an einem heitern Tage. Wachsen nun die Schossen herbey, so muß man sie bey Zeiten anbinden, damit sie nicht vom Winde, oder sonst abgestoßen werden. Man behält aber nur das Schoß des obersten Auges, bricht Aberzähne und Gabeln hinweg, verhaut es im August, d. i. man bricht die Spitze der Rebe ab, damit das Holz besser zeitige, läßt es an seinem Pfahle den Winter über angebunden, schneidet es im zweyten Frühlinge auf 2 Augen (das unterste mitgerechnet,) und zieht dann einen oder zwey Schenkel nach Belieben und nach Erforderniß des Spaliers oder des Zugs.

Dünger gebracht und sonst das Nöthi
beobachtet werde, versteht sich von selb
Eine sehr artige Methode, Ab
hen, zumal für Traubenstöcke an Hä
ist die mittelst eines Kastens od
nimmt einen länglichten kleinen Kast
zuckerkistchen, die auch selbst dazu
wohlfeilsten sind. Man füllt den
Erde an, setzt ihn neben den M
und zwar einer guten Hand bre
des Bodens, und legt die Einse
bene Weise hinein. Oder man
den geflochtene Körbe (die no
Kistchen,) zieht durch dieselben
ten Reben, füllt sie mit gute
den Mutterstamm in den Bo
einer Hand breit davon bed
leger in den Kästchen oder
so werden sie vom Mutte
den Kästchen oder Körbe
auszuheben oder die Käst
ihren bestimmten Platz
sten auch im November
hen. Die Körbe un
Erde, zumal die von
zuckerkistchen, (Eich
chen,) so daß die zu
können. Der Vo
versetzten Trauben
nen Abgang ih
sind, und wo ni
ihrer Versetzung
Wachsthum zeig

Vor

Die
ertostan

§. 7.

[illegible] starke Ranke des Reislings
[illegible] Höhe treiben lassen und
[illegible] Zu dem Ende muß man
[illegible] beschneiden, um sowohl die
[illegible] Stande zu verstärken, als auch
[illegible] Trieb zu geben (von welchem
[illegible] die in Kasten oder Körben
[illegible] Ausnahme machen, denen man
[illegible] lassen darf und wo man sich
[illegible] Stärke und ihrem Alter richten
[illegible] Schosse wird bey Zeiten aller Re-
[illegible] fängt er von unten hinauf zu brau-
[illegible], so muß man von unten hinauf
[illegible] auch die Augen nebst dem Blatte sub-
[illegible] an die Höhe, die man ihm bestimmt
[illegible] Ranken künftig auszubreiten. Erreicht
[illegible] ersten Jahr seine Höhe nicht, so wird
[illegible] Frühjahr bis auf ein schönes Auge
[illegible] zeitigen Holze abgeschnitten, das dar-
[illegible] Schoß wieder, wie im vorigen Sommer,
[illegible] enn es seine Höhe erreicht hat, so wer-
[illegible] enden Frühjahr 2 Augen gelassen, wor-
[illegible] ptäste, oder, wie der Weingärtner spricht,
[illegible] gebildet werden.

[illegible] Erziehung der Traubenstöcke an niedrigere
[illegible] Obstgarten, oder an Bogengänge betrifft, so
[illegible] en so behandelt. Man läßt den jungen
[illegible] er wenn es auch nur eingelegte Blindhölzer
[illegible] ersten Jahr an, bis sie ihre bestimmte Höhe
[illegible] en, nur ein Schoß, das man sorgfältig anbin-
[illegible] den Aberzähnen oder Nebensprossen rein hält;
[illegible] dem Anfange des Augusts an und weiterhin ver-
[illegible] oben abbricht, damit sein Wachsthum in die
[illegible] rechter Zeit gehemmt, und der Saft bestimmt
[illegible] das Wachsthum in die Dicke, die Stärkung und
[illegible] kommnung der untern Augen und die Zeitigung
[illegible] artung des Holzes auf die bevorstehende Winter-
[illegible] u befördern, wovon die Hoffnung zu den Trieben
[illegible] as künftige Jahr und weiterhin zu den Früchten selbst
[illegible] ntheils abhängt.

§. 6.

Fortpflanzung der Weinstöcke

5) durch das Aussäen der Kerne.

Zwar will man durch diese Methode nicht die Weinstöcke in ihrer ächten Art fortpflanzen, weil viele aus dem Samen oder den Kernen der Traubenbeeren erzogenen Sorten verändert und ausgeartet sind; aber so viel ist doch gewiß, 1) daß darunter sehr gute neue Sorten entstehen; 2) daß die meisten in ihre Art fallen, wie mir dies der Dinten- und der Petersilienwein vorzüglich bestätigt hat; und 3) daß man im fünften Jahre von dem Kernaussäen an schon Früchte haben kann. Nur diejenigen sind hiervon ausgenommen, die einen besonders starken Trieb haben, wie z. B. die astrakanischen Trauben, welche 2 Jahre später Früchte tragen. Uebrigens ist die Art und Weise, die Traubentrester auszusäen, eben dieselbe, welche oben von den Obstkernen gezeigt worden ist. Man säet sie von der Kelter weg, bedeckt sie mit Mist, hält sie im Sommer hindurch rein von Unkraut und versetzt sie nach 2 Jahren, (und zwar im Frühjahr, nicht im Herbst) auf schon oben gezeigte Art. Säet man die Kerne im Frühjahr, so bedeckt man das Land dünn mit Moos, und hält es feucht. Das Moos läßt das Erdreich nicht sobald austrocknen, bewahrt es gegen das Verkrusten vom Regen und den darauf folgenden Sonnenschein, und ist überhaupt sehr zuträglich. Sind aber die Kerne aufgegangen, so wird das Moos wieder behutsam weggenommen, und die Weinpflanzen werden frey davon gemacht.

§. 7.

Die Erziehung der angepflanzten Weinstöcke zu Spalierbäumen an Häusern oder hohe Mauern, so wie auch zu niedern Spalieren in Obstgärten.

Sollen von den auf irgend eine Art angepflanzten Weinstöcken zu Spalierbäumen an Gebäuden, die hinreichende Sonne haben, oder an hohe Mauern (deren oberen Theil man da benutzen und bekleiden will, wo etwa unten niedere Obstspaliere stehen,) angezogen werden, so

muß man die emporwachsende starke Ranke des Reißlings oder des Ablegers allein in die Höhe treiben lassen und ihr den völligen Zug verstatten. Zu dem Ende muß man sie anfangs bis auf ein Auge beschneiden, um sowohl die Wurzeln auf ihrem neuen Stande zu verstärken, als auch dem Schosse den stärksten Trieb zu geben (von welchem ganz tiefen Beschneiden aber die in Kasten oder Körben erzogenen Ableger einige Ausnahme machen, denen man doch nicht allzu viele Augen lassen darf und wo man sich damit nach ihrer Größe, Stärke und ihrem Alter richten muß). Dem neuen Schosse wird bey Zeiten aller Nebentrieb genommen. Fängt er von unten hinauf zu braunen oder zu reifen an, so muß man von unten hinauf anfangen, nach und nach die Augen nebst dem Blatte subtil wegzunehmen, bis an die Höhe, die man ihm bestimmt hat, um da seine Ranken künftig auszubreiten. Erreicht aber der Stock im ersten Jahr seine Höhe nicht, so wird die Stammrebe im Frühjahr bis auf ein schönes Auge von oben herein im zeitigen Holze abgeschnitten, das daraus erwachsende Schoß wieder, wie im vorigen Sommer, behandelt, und wenn es seine Höhe erreicht hat, so werden ihm im folgenden Frühjahr 2 Augen gelassen, woraus die zwey Hauptäste, oder, wie der Weingärtner spricht, die 2 Schenkel gebildet werden.

Was die Erziehung der Traubenstöcke an niedrigern Spaliere im Obstgarten, oder an Bogengänge betrifft, so werden sie eben so behandelt. Man läßt den jungen Stöcken, oder wenn es auch nur eingelegte Blindhölzer wären, vom ersten Jahr an, bis sie ihre bestimmte Höhe erreicht haben, nur ein Schoß, das man sorgfältig anbindet, von allen Aberzähnen oder Nebensprossen rein hält; und von dem Anfange des Augusts an und weiterhin verhauet, d. i. oben abbricht, damit sein Wachsthum in die Höhe zu rechter Zeit gehemmt, und der Saft bestimmt werde, das Wachsthum in die Dicke, die Stärkung und Vervollkommnung der untern Augen und die Zeitigung und Härtung des Holzes auf die bevorstehende Winterkälte zu befördern, wovon die Hoffnung zu den Trieben auf das künftige Jahr und weiterhin zu den Früchten selbst großentheils abhängt.

übrigens zugleich auf die Regelmäßigkeit seiner ausgebreiteten Aeste ein Augenmerk richten, und diese nicht blos dem Auge zu gefallen in einem gewissen Gleichgewicht erhalten, sondern dem Stocke vorzüglich die Richtung geben, daß er seine Säfte gleichförmig vertheilen kann.

Sechstens muß man stets das stärkste Holz, die stärksten Reben, beybehalten, und die schwächern Reben wegnehmen, oder sie, wenn sie beybehalten werden müssen, nur auf ein oder höchstens zwey Augen schneiden.

Es verhält sich hierbey nicht mit dem Weinstocke so, wie mit dem Kernobste. Die stärksten Reben geben die stärksten Triebe und die größten Trauben.

§. 9.

Fernere Bemerkungen über den Schnitt selbst des hohen und Spalier-Weinstocks.

Zuerst kommt hier die Zeit in Betracht, wann der Haustraubenstock geschnitten werden soll, und ob das frühere oder spätere Schneiden im Frühjahr besser sey? (Denn vor Winter und im Winter zu schneiden ist nicht so sicher, als nach dem Winter.) Hierbey muß zugleich auf die wärmere oder kältere Lage der Gegend, und auf den Stand des Weinstocks Rücksicht genommen werden. In hoher Lage und in warmem Stande muß er früher geschnitten werden, als in der Ebene und Tiefe, oder bey kälterem Stande. Man darf die Säfte des Weinstocks nicht in den Reben, die doch weggeschnitten werden müssen, vertheilen, auch nicht durch den Schnitt und das sogenannte Weinen ausfließen lassen, sondern muß sie im Stocke zu seiner Verstärkung zusammenhalten. Daher darf man seinen Schnitt nicht bis nach dem wirklichen Ausschuße des besten Saftes verschieben. Niedrige Lage aber und kälterer Stand räth einen ungleich spätern Schnitt an, weil da der Trieb nicht so früh, und der Weinstock dem Frost und Reifen weit mehr ausgesetzt ist. Ein beschnittener Weinstock aber treibt seinen Saft eher als ein unbeschnittener; es kann in jenem der Frost leichter eindringen und Schaden verursachen. Ueberdies kann man bey späterem Schnitte leichter die etwa verfrornen Reben erkennen, die

nicht grün und saftig, sondern spröde, trocken und zu allem Wachsthum untauglich sind, und daher weggenommen werden müssen.

Es versteht sich übrigens von selbst, daß bey dem Schneiden der Reben das Messer so zu führen ist, daß der Schnitt über dem Auge und zwar hinter demselben rückwärts anfange und schief über dem Auge hinaus gehe, damit der Saft beym Thränen nicht auf das Auge fließe, es nicht ersäufe und verderbe, ferner, daß man dem Stock und der Rebe keinen Mißstand dadurch mache, daß man Stozel von 1 und 2 Zoll lang über dem Auge stehen läßt ꝛc.

Die bezeichnenden Ausdrücke (Terminologien) bey dem Schnitte des Weinstocks in der Weingärtnerey sind: a) Knoten, auf 1, 2 oder 3 Augen geschnittene Reben (so werden sie am Main und Rhein genannt, am Neckar heißen sie Zapfen, Stefte.) b) Bögen, auf 5, 6 und 7 Augen geschnittene Reben, welche krumm gebeugt und in einem Bogen angeheftet werden. Dazu kommen bey den Spaliertraubenstöcken c) die Zugreben, Kunklen, Flaschenträger, die äußersten auf 4, 5 und mehr Augen geschnittenen Reben. — Was übrigens im eigentlichen Weinbau die Köpfe, Schenkel oder Ranken ꝛc. betrifft, so geht uns dieses hier nichts an.

Bey dem Schneiden auf Knoten oder Zapfen, die höchstens und sehr selten 4 Augen bekommen, wird in der Weingärtnerey das unterste Auge an der Ruthe nie mitgezählt, weil es insgemein blind ist, und keinen Trieb hat, und wenn es auch treibt, so bringt es doch nur ein unnützes Schoß hervor. In der Obstbaumgärtnerey heißt es schlafendes Auge. Welchen Zapfen nun 1, 2 oder 3 Augen zu lassen sind, das muß nach der oben angeführten Regel die Beschaffenheit des Stocks lehren.

Mit dem Bogenschneiden aber muß besonders sorgfältig und behutsam zu Werke gegangen, und wenn es nicht Weinstöcke von vorzüglich starkem Triebe sind, und sie fettes Erdreich haben, so dürfen gar keine Bögen aufgeschnitten werden. Bey hohen Weinbergen und Baumspalieren finden sie überhaupt, seltene Fälle ausgenommen, nicht statt; auch die starktreibenden können durch

Aufschneidung vieler und starkbesetzter Knoten und Zugreben zur Vertheilung ihres Saftes genug gezwungen werden. Bey niedrigen Spaliertraubenstöcken geschieht es öfters. Indessen schneide man auch den besten Stöcken die Bögen nie höher, als auf 7 Augen, und diese nicht häufig an einem Stocke. Hat man sie einmal überschnitten, so sind sie so geschwächt, daß sie sich in etlichen Jahren nicht wieder erholen, wenn man sie auch noch so sorgfältig wartet. Sie lassen bald die Augen zum Theil blind stehen, und die Augen, welche Schossen treiben, bringen keine, oder wenige und kleine, schwache Trauben. Man muß überhaupt, wenn Bögen geschnitten werden sollen, den Weinstock wohl kennen, und seine Kraft, sein Alter, die Fettigkeit seines Standes ꝛc. in Betrachtung ziehen, auch Rücksicht auf das nächstverflossene Jahr nehmen, wie sein Ertrag gewesen ist, was er etwa gelitten hat ꝛc. Uebrigens muß das Geschäft des Bogenmachens zur schicklichen Zeit geschehen, bey feuchter Witterung oder in frühen Morgenstunden, wo die Reben zähe sind und nicht so leicht brechen; auch ehe die Augen anfangen zu quellen. Man muß ferner behutsam seyn, damit man keine Augen abstoße, und die Bogen so richten, daß die Sonnenstrahlen die beste Wirkung darauf thun können. Auch muß die Arbeit in der Mitte des Aprils geendigt seyn.

Die Zugreben, die äußeren Knoten an den Hauptästen, müssen erst geschnitten werden, wenn von der Mitte des Stocks an bis dahin die Knoten geschnitten sind. Denn die größere oder geringere Anzahl der aufgeschnittenen Knoten oder Zapfen, und ihrer Augen, nebst der übrigen Rücksicht auf den Trieb des Weinstocks ꝛc. muß dem Weingärtner bestimmen, wie lang er die Zugreben zu schneiden, oder wie viele Augen er ihnen zu geben habe, ob 4, 5, 7, 8 u. s. w. Selten muß man die äußerste vorjährige Rebe zur Zugrebe schneiden, sondern sie mit dem alten Holze ins Messer fallen lassen, und entweder die nächst dahinter folgende Rebe, wenn sie schön und gesund ist, oder, bey nöthigem Zurückschneiden, die dritte rückfolgende Rebe zur Zugrebe wählen.

Bey einem niedrigen Traubenspalier, dre-

ie Wand oder das Geländer von unten auf bekleiden
oll, ist noch dieses zu merken, daß die Reben, welche
unächst beym Stamme und unten an den Hauptästen be-
indlich sind, deswegen immer auf 1 oder 2 Augen ge-
chnitten werden müssen, damit man Läufer erhalte, welche
war im ersten Jahre selten tragen, und nur dienen die
Wand zu decken, im folgenden Jahre aber gute Dienste
eisten, besonders wenn man einen alten Ast ausmustern
muß. — Auch dienen sie sehr bequem, um Einleger zu
machen und junge Stöcke davon fortzupflanzen.

§. 10.

Vom Zuge des Traubenstocks an Bäumen in Guirlanden.

In Italien ist es sehr gewöhnlich, daß Weinstöcke
nahe an Bäume gepflanzt und von einem Baume an den
andern, gleichsam in der Luft schwebend, mittelst eines
Draths oder an einem Bastseile gezogen werden; es nimmt
ich dann vortrefflich aus, wenn die Trauben wie Guir-
landen herunter hängen. Man erspart zugleich manchen
Raum dadurch. Der Schnitt und die Behandlung sol-
cher Arten Weinstöcke läßt sich leicht abnehmen. Man
kann eine oder zwey Hauptreben an dem Seile hinziehen,
hinreichend stark anbinden, und den Zapfen nur 1 Auge
geben.

§. 11.

Von den ferneren Behandlungen des Weinstocks.

Das Anbinden der hohen und niedern Spalier-
weinstöcke an die Latten, nachdem sie geschnitten sind, ist
von dem Heften der Schossen und Reben unterschieden.
Das Anbinden der Stöcke, ihrer Ranken und Schenkel,
so wie auch der Bögen, muß mit frischen Weiden
geschehen und nicht mit Stroh, weil dieses dazu zu schwach
ist, mürbe, und leicht durch Wind und Wetter aufgeris-
sen wird.

Das Erbrechen oder Verbrechen heißt bey
dem Weinbau so viel, als unbrauchbare Schossen ausbre-
brechen und zugleich den tragenden Reben den äußern Theil
über der Frucht auf eine gehörige Länge abbrechen, wel-
ches Anfang Junius geschieht. Das Rebenausbrechen darf

oder 4 Blätter über der obersten Traube ste
Bricht man die Schossen kürzer ab, so ist di
ben deshalb nachtheilig, weil sie dann der
frey ausgesetzt werden.

Das Heften oder Anbinden der S
ohngefähr in der Mitte des Junius, also vo
des Weinstocks verrichtet seyn; es ist besonde
Weinstöcken ein unumgänglich nöthiges Gesch
ben derselben können gar leicht von schweren
Windstößen, zu großem Schaden auch für
Jahr, abgeworfen werden. Bey stark treib
stöcken ist auch wohl ein zweytes Heften
ches nach der Blüthe geschehen muß, und wozu
Bast, Binsen ꝛc. nehmen kann.

Manche Sorten Weinstöcke treiben ein
starkes Laub, von welchem bey dem erwähn
Heften ein und das andere auszubrechen
zarten Träubchen Luft zu machen; man darf
nicht zu viel thun. Denn wenn die Traube
Sonnenstrahlen ausgesetzt sind, so können sie
und ihr Saft kann nicht gehörig langsam ge

Endlich ist das Abküpfeln, wie es die
nennen, am Neckar und in Sachsen aber das
diejenige Arbeit, wo von dem Anfange des
und weiter hin jedes Schoß oben abgebrochen
der Wachsthum desselben in die Länge gehen

nicht wenig nachtheilig wären, und derselbe Fehler, wie beym Sommerschnitte des Obstzwergbaums entstände.

§. 12.

Einige Bemerkungen über die Wartung des Weinstocks, und die Aufbewahrung der Früchte desselben.

Die jungen angesetzten Träubchen sind überaus zart und empfindlich. Man gehe deshalb sehr behutsam damit um, berühre und betaste sie nie, und sey achtsam auf sie bey der Arbeit.

Vorzüglich soll man nicht am Weinstocke handthieren, wenn die Trauben blühen; in diesem Stande sind sie auf die geringste Erschütterung und Bewegung äußerst empfindlich, und lassen die Beeren abfallen.

Bey der Zeitigung der Trauben wird besonders dem Haustraubenstocke häufig der größte Schaden durch die Wespen und Sperlinge zugefügt. Nicht immer hat man es in der Gewalt, den ganzen Weinstock mit einem Netze oder Fischergarn zu umgeben. Das beste Verwahrungsmittel ist daher dieses: Man mache Säckchen von feinem, dünnem Papier, nach Maaßgabe der Trauben etwa in der Gestalt der Krämerduten, tränke sie mit Oehl oder mit Schweineschmalz, und lasse sie wieder trocken werden; hernach durchlöchere man sie mit einer starken Stecknadel, stecke die Traube hinein und binde das Säckchen locker zu, damit die Traube den Zugang des Safts behalte. Dieses Mittel wird zugleich die Reifung der Traube beschleunigen und ihren Saft verfeinern.

Will man reife Trauben lange aufbewahren und frisch erhalten, so muß man sie trocken zur Tageszeit, wenn die Sonne den Thau verzehrt hat, abschneiden, alsdann paarweise mit einem Zwirnsfaden zusammenbinden, in einer trockenen und luftigen Kammer auf Stangen aufhängen, und fleißig die faulen Beeren aussuchen, damit sie die andern nicht anstecken. Je härterer Art nun die Trauben sind, und je weniger Saft sie haben, (wie die hartfleischigen Muskateller) desto länger halten sie sich, wenigstens doch bis Weihnachten, auch wohl etwas länger, wenn man hauptsächlich das beobachtet, daß man die Trauben nicht, wie gewöhnlich an den Stielen, sondern

verkehrt an den Spitzen knüpft und aufhängt. Denn dadurch werden die Beeren bey zottigten Trauben von einander entfernt, so daß sie sich einander nicht berühren. Man hat aber noch

eine besondere Art, die Weintrauben lange und bis Pfingsten frisch zu erhalten.

Man nimmt ein Weinfäßchen, das von Außen und Innen gut gesäubert ist, schlägt den Boden aus und läßt es trocken werden, legt die Trauben hinein, setzt den Boden wieder ein, und verspündet es wohl, so daß nichts Flüssiges hineindringen kann. Alsdann stellt man es in ein größeres Faß, welches, nachdem es zugemacht ist, mit Aepfelwein, Essig 2c. voll gefüllt wird. Dadurch wird die äußere abwechselnde Luft gänzlich abgehalten. So halten sich die Trauben bis Pfingsten. Man muß hierzu auch die fleischigsten und wenigst saftigen wählen, und sie vorher von allen angestoßenen Beeren befreyen. Der Apfel- oder Birnwein, der Essig 2c. wird dann auch immer noch brauchbar seyn, jener wenigstens zu Essig noch ganz gut bereitet werden können, so daß also dabey kein Verlust statt findet.

Will man diese Umstände nicht machen, so kann man, — da es sehr viel auf die Abhaltung des Zutritts der äussern Luft ankommt, — Kasten von beliebiger Größe dazu machen lassen, in dieselben Stäbe einbohren und die Trauben so daran aufhängen, daß sie sich einander nicht berühren. Der Kasten wird darauf mit einem genau passenden Deckel verschlossen, mit Gips überzogen, und dann in einen kühlen, aber trockenen Keller gestellt. Hier überdeckt man ihn noch etliche Hände hoch mit Sand, um so viel wie möglich die eindringende Luft abzuhalten. Dabey ist aber obige Erinnerung zu beobachten, daß man Trauben fleischiger Art nimmt, und sie vorher, ehe sie auf die Stäbe in Kasten gehängt werden, an der Sonne gut abtrocknen läßt.

Will man nur wenige Trauben aufheben, so legt man sie auf ein reines, trockenes Bret, stürzt einen Blumentopf oder eine gläserne Glocke darüber, und überdeckt sie hernach mit Sand.

Auch kann man gut abgetrocknete Trauben in Asche aufbewahren. Man siebt die Asche durch ein Haarsieb, und gießt dann so viel Wasser hinzu, daß es ein ganz dünner Brey wird. Darein tunkt man die Trauben verschiedene Mal, bis man die Farben der Beeren nicht mehr erkennt. Man läßt sie dann gut abtrocknen, und legt sie nun schichtweise in einen Kasten mit ganz trockenem Häckerling (Häcksel,) und verschließt ihn recht genau. Will man nun von den Trauben essen, so nimmt man sie nach und nach heraus, spühlt sie im Wasser rein ab und läßt sie wieder trocken werden. Der Ueberzug von Asche geht sehr leicht wieder ab.

§. 13.

Beschreibung der vorzüglichsten Tafeltraubensorten, welche in unseren Gegenden in jedem Garten, der auch eben liegt und keine Berge hat, gezogen werden können, und alle Jahr reifen.

A. Muskatellersorten.

Der Muskateller verdient unter den Tafeltrauben den ersten Rang. Diese edle Traube führt auch den Namen Weihrauch; bey den Italienern heißt sie Muscatella; bey den Franzosen Muscat, Muscadet, Frontignac; nach manchem Provinzialausdrucke des Landmanns: Kümmeltraube. Man hat davon viele Sorten. Bey allen gilt die Regel, daß man ihnen eine sonnenreiche Lage, warme Mauern und Wände der Häuser geben muß, wenn sie recht gut und reif werden sollen. Sie haben gewöhnlich einen starken müskirten Geschmack, woher sie auch den Namen haben, so wie eine feste krachende Haut.

Darunter gehören:

1) Die weiße Muskateller. Muscata bianca.

Sie stammt aus Italien. Ihre Blätter sind stark gezahnt und haben tiefe Einschnitte; unten sind sie blaßgrün. Die Traube ist groß, engbeerig, auf der Sonnenseite gelb und braungesprengt oder getüpfelt. Die Beere ist rund, von einem süßen, gewürzhaften Geschmacke. Sie reift Ende Septembers.

2) **Grüne Muskateller aus Ungarn.**

Eine große, zottigte Traube; die Beere ist rund, groß, grün und gefleckt, von einem ganz gewürzhaften aber nicht muskatellerartigen Geschmacke. Sie ist reif Mitte Septembers.

3) **Schwarzer Weihrauch.** Muscat noire. (Aus Pays de Vaud in der Schweiz.) *)

Seine Blätter sind dreytheilig, mit nicht gar tiefen Einschnitten, oben und unten hellgrün, nebst einem rothen Stiele. Die Traube ist mittelmäßig groß und gedrungen; die Beere von mittlerer Größe, schwarz, von einem süßen, aromatischen Geschmacke. Sie reift Ende Septembers und Anfang Octobers.

4) **Blauer (violetschwarzer) Weihrauch.** Muscat violet noir. (Aus der Provence.) **)

Die Königinn unter den Muskatellersorten, und die Mutter des besten Muskatellerweins. Die Traube ist groß und gedrungen; die Beere schwarzblau, reich an gewürzhaftem Geschmacke. Sie ist reif Ende Septembers. Sie liebt die Mauer.

5) **Rother Weihrauch.** Muscat rouge.

Die Traube ist groß und gedrungen; die Beere groß, rund, blaßroth und roth gestrichelt, von starkem, vortrefflichem Muskatellergeschmack. Reif ist sie Ende Septembers. — Sie liebt eine gute, warme Lage, und wird besser an Mauren und Wänden, als an Pfählen. Will man sie aber an Pfählen in Bögen und Zapfen ziehen, so darf der Stock nicht mehr als 2, 3 Schenkel bekommen, und auf jeden Schenkel nur 2 Zapfen und darauf höchstens 3 Augen behalten. ***)

---

*) Der schwarze Weihrauch aus Frankreich hat eine größere Traube und reift zu gleicher Zeit.

**) Der rothe Muskateller aus Spanien hat sehr große Trauben, blaßrothe, ziemlich dicht beysammen befindliche große und runde Beeren. Sie reift Anfang Octobers. — Der aus Italien hat schwarzrothe Beeren.

***) Daß man bey Weinstöcken an Mauren und Wänden, oder

6) Malvasier Muskateller. Malvoisié musquée. (Aus der Provence.)

Die Traube ist groß und zottig, die Beere groß und breit, weißgelb, von süßem, edlem, gewürzhaftem Geschmacke. Sie hat den Fehler, daß sie die Nässe nicht gut vertragen kann und daß die Beeren davon aufspringen. Sie reift gegen Ende Septembers. *)

7) Aschgraue Muskateller. (Aus dem Elsaß.)

Die Traube ist schön von Ansehen, groß, lang, gedrungen; die Beere groß, rund, aschfarbig, von vortrefflichem Geschmacke. Sie ist reif gegen Mitte Septembers und nicht genug zu empfehlen.

8) Spanische Muskateller. Schwarze spanische Muskadine.

Eine Extrasorte, die eine kolossalische Traube hat gegen 8 Pfund schwer, mit großen Beeren. Wenn sie an der Wand bis im October hängen bleibt, so hat sie bey ihrer Pracht und Größe an Delikatesse fast keine ihres gleichen.

9) Großer Boromeo. Baromet aus Malaga.

Auch eine der größten Trauben, die ein schönes Ansehen auf der Tafel geben. Die Beeren sind groß, rund, gelblich grün. Sie reift Ende Septembers.

10) Portugiesische Muskateller. Portugiesische Fleischtraube. Von Einigen die weiße Assyrische genannt.

Eine weiße, kolossalische Traube, die wohl 7 Pfund schwer wird. Ihre Beeren sind sehr groß, wie kleine, länglichte Pflaumen, stark bestäubt. Sie bekommen häufig in der Sonne braune Flecken. Die Kerne sind sehr klein

---

ein Paar Schenkel und Zapfen mehr stehen lassen könne, als an Pfählen, versteht sich von selbst.

*) Die Insel Sicilien verschickt viel von ihrem weißen und rothen Muscato di Siracusa oder Malvasier, den man aus Livorno am besten beziehen kann.

und liegen — wenn man die Beere durchschneidet, — in einer Art von einem weißen, markigten Kernhause. Die Beeren sind so fleischig, daß man sie von einander schneiden kann, ohne daß sie den Saft fließen lassen. Ihre Farbe ist gelblich. Die Traube fängt gegen Ende Septembers an zu zeitigen und kann hängen bis es friert, zumal wenn man die Trauben in Papier-Säckchen, die mit Oehl getränkt sind, einbindet. Zum Aufbewahren über Weihnachten sind sie die vorzüglichsten. Der Kamm und die Stiele sind besonders dick und stark, haben erhabene, rauhe, braune Punkte und hängen hart an den Beeren, sie gehen bis in die Mitte mit einer holzigten Faser. Die Blätter sind sehr groß, lebhaft und schön grün, glänzend und sehr stark eingeschnitten. Als Tafel-Traube ist sie vom ersten Range. Sie erfordert aber warme Mauern. Doch zeitigt sie eher, als der Alikant und der weiße Alexander. Von Muskatellergeschmack hat sie bey uns wenig; sie kann bey uns die Portugiesische Fleischtraube heißen.

11) Zibeben-Muskateller von Alexandrien. Muscat à gros grains d'Alexandrie.

Diese wird bey uns nicht immer zeitig; sie erfordert ein gutes Weinjahr und warme Mauern oder Wände der Häuser. Uebrigens ist sie eine große, edle Traube, zottig, die Beeren sind groß, eyförmig, gelb, von einem süßen, ächten Muskatellergeschmack. Sie ist auch deswegen vorzüglich geschätzt, weil sie sich sehr lange aufbewahren läßt. Sie reift im October.

§. 14.

Beschreibung vorzüglicher Tafeltrauben

B. Gutedelsorten.

Nach der Muskateller stehen als Tafeltrauben in vorzüglicher Achtung die Gutedel, in Franken Junker genannt; in Oesterreich Muskateller; in Frankreich Chasselas, Notre Dame, Muscadin. Sie stammen meistens aus Champagne und haben einen flüchtigen Wuchs. Schätzenswerthe Sorten sind:

12) Die große spanische Muskatellertraube. Blanc à gros grains.

Obgleich sie Muskateller genannt wird, so gehört sie doch zu den Gutedeln. Sie ist aus der Schweitz, und eine kolossalische Traube bis gegen 7 Pfund schwer, hat runde Beeren, nicht dicht beysammen, ist weißgelb, von süßem gewürzhaftem Safte und reift Ende Septembers.

13) Schwarzer Gutedel. Chasselas noir.

Ihre Blätter sind hellgrün, glatt; die Traube ist groß, gedrungen; die Beere rund, schwarzblau, von einem süßen, angenehmen Geschmacke. Sie reift Ende Septembers.

14) Rother Gutedel. Chasselas rouge.

Diese ist noch vorzüglicher, als ihre Schwester die schwarze. Sie ist ziemlich groß, nicht gedrungen; die Beere ist rund, mittelmäßig groß, dunkelroth, von süßem, ziemlich gewürzhaftem Geschmacke. Sie trägt reichlich und reift Anfang Septembers. Die Reben sind zum Theil roth gestreift.

15) Großer rother spanischer Gutedel.

Er befindet sich am besten an sonnenreichen Mauern und Wänden. Seine Traube ist sehr groß, dichte beysammen. Sie ist reif Ende Septembers.

16) Weißer oder gelber Gutedel. Chasselas blanc.

Die bekannte, an den Häusern häufig gezogene, gute Traube von entschiedenem Werth, die zottig wird, helle, glänzende, süße und gewürzhafte, runde Beeren hat, mit einer dicken, fleischigten Haut, und Anfang Septembers reift. Sie hat sehr oft unter ihren großen Beeren, wenn zur Blüthezeit Regen einfällt, viele ganz kleine Beeren, die aber vorzüglich süß und delikat werden. Der Stock ist sehr fruchtbar und bildet ein starkes Gewächs. — Er stammt aus Frankreich.

17) Grüner Gutedel.

Dieser kommt fast ganz mit dem weißen überein; er

hat nur eine grünere, nicht so fleischigte Haut. Jener ist jedoch etwas vorzüglicher.

18a) Die Krachmost. (Aus dem Breisgau.)

Eine vorzügliche Sorte Gutedel. Ihre Traube ist größer und vollkommener, als die des gewöhnlichen Gutedels; die Beere rund, groß, weißgelb, von einem trefflichen Geschmacke. Sie reift gegen Ende Septembers.

18b) Die Petersilientraube. Weißer Griechischer mit Petersilienblatt. Cioutat. Vitis laciniosa Lin.

Eine ansehnliche zottigte Traube mit runden, weißen Beeren. Ihr Geschmack ist recht gut. Sie treibt stark ins Holz, und trägt daher später Frucht als viele andere. Sie zeichnet sich durch die tief ausgeschnittenen, der Petersilie ähnlichen Blätter aus, und pflanzt sich durch den Samen in ihrer Art fort.

§. 15.

Beschreibung vorzüglicher Tafelsorten
C. Burgundersorten.

Diese schätzbaren Sorten zeitigen noch eher als der Gutedel. Unter ihnen sind:

19) Clävner. Auvernas noir rouge. (Aus Chiavena oder Cläven.)

Ihre Blätter sind ganz rund, dreytheilig, mit breiten, kurzen Zähnen, die immer etwas röthlich scheinen, blaßgrün mit weniger Wolle. Die Traube ist engbeerig, die Beere rund, klein, schwarz, von einem süßen, gewürzhaften Geschmacke. Sie ist reif gegen Ende Septembers.

20) Schwarzer Burgunder. Schwarzer Clävner. Auvernas noir.

Die Traube ist mittelmäßig groß; viele sind auch klein. Sie ist engbeerig; die Beeren sind rund und klein, schwarz, süß und delikat. Sie reift von der Mitte Augusts an und wird in den schlechtesten Weinjahren gut. Der Stock ist überaus fruchtbar und verdient vorzüglich eine Stelle in Obstgärten oder an Wohnungen.

21) August-Clävner. Pinau Noirien.

Mittelmäßig groß; hat runde, rothe Beeren, von einem vortrefflichen Geschmacke. Sie reift im August.

22) Müllertraube.

Die Blätter sind daran kenntlich, daß sie beym Aufschließen wie gepudert sind, und bis zum Abfallen eine weiße Wolle auf sich haben. Die Traube ist nicht groß; die Beere klein, rund, sehr gedrängt, dicht am Kamme, glänzend schwarz, von einem überaus süßen, gewürzhaften Geschmacke. Sie wird reif vom Anfange Septembers bis an dessen Ende. Der Stock ähnlicht ganz dem schwarzen Burgunder, und ist auch so ausserordentlich fruchtbar.

23) Dickschwarze. Trussiaux.

Eine große, engbeerige Traube, mit runden, schwarzen Beeren von süßem, gewürzhaftem Geschmack. Sie reift Ende Septembers.

§. 16.

Vorzügliche Sorten

D. Zibebentrauben.

Diese edlen Tafeltrauben empfehlen sich schon beym Anblick. Ihre Beeren sind länglicht und haben die Gestalt der Eicheln. Von Geschmack sind sie angenehm süß, aber nicht gewürzhaft.

24a) Die weiße Zibebe.

Eine zottigte, ansehnliche Traube. Sie hat helle, grünlichte, durchsichtige Beeren, die mit Staub bedeckt, etwas länglicht sind, eine sehr dünne, nicht zähe Haut, und vielen, delikaten, süßen Saft geben. Reif wird sie Mitte Septembers. — Der Stock treibt stark in Holz, und wird ein Jahr später tragbar als andere.

24b) Die blaue Zibebe.

Sie stammt aus Spanien. Die Traube ist mittelmäßig groß, hat gedrängte, runde, blaue Beeren von sehr fettem, süßem Geschmacke, und reift Anfang Septembers.

25) Die weiße türkische Zibebe.

Eine unvergleichlich schöne, große und delikate Traube. Sie hat sehr große Pflaumen- oder Eyförmige, gelbliche Beeren und macht eine zottigte Traube, welche einen großen Teller bedeckt. Sie ist fleischigt, voll delikaten, süßen Safts, und reift Anfang Octobers. — Sie verlangt eine sonnenreiche Mauer.

§. 17.

E. Oesterreicher oder Silvaner.

Davon giebt es weiße, grüne, rothe und schwarze.

26) Grüner Silvaner.

Mittelmäßig groß, sehr gedrungen, kurz, engbeerig, die Beeren grün, an der Sonnenseite bräunlich gesprengt, von einem ausnehmend guten, süßen Geschmack, und härtlicher Haut. Sie wird reif im September, trägt früh und reichlich, und mag wohl die allerfruchtbarste heißen.

27) Schwarzer oder blauer Silvaner.

Mittelmäßig groß, und nicht so sehr gedrungen, als der grüne. Er hat nicht nur Süßigkeit, sondern auch Gewürz. Gestalt und Zeit der Reife hat er mit jenem gemein. Seine Beeren sind schwarzroth. Seine Fruchtbarkeit ist auch sehr groß.

28) Schwarzer Orleaner.

§. 18.

F. Verschiedene frühe und späte Sorten.

29) Rother Traminer. Gris rouge. Fromentin rouge. *)

Die Traube ist klein, engbeerig, hat hellrothe, länglichte, kleine Beeren von einem süßen, gewürzhaften Geschmacke und reift im September.

30) Ruländer. Gris commun. **)

Eine kleine, gedrungene Traube, mit kleinen, etwas

*) Tramin, ein Dorf am Fluß Etsch in Tyrol. Er heißt auch der Marziminer.

**) Hat ihren Namen von einem Kaufmanne in Speyer, der diese

ierfarbenen Beeren von einem ausnehmend süßen Gemacke. Sie reift im September. Der Stock ist sehr ichtbar, hat aber eine unansehnliche Traube.

31) Die Jakobstraube. Précoce.

Sie stammt aus Champagne, und wird wegen ihrer hen Reife um Jakobi, zu Ende Julius und Anfang gusts, so genannt. Eine kleine, zottigte oder weitbeete Traube, mit runden, schwarzen Beeren, die süß und vas gewürzhaft von Geschmack sind.

32) Die St. Lorenztraube. St. Laurent.

Sie ist groß und zottig, mit weißen, wie Pflaumen ßen Beeren, und reift im September. Sie ist die alchönste Traube, und hält sich bis Weihnachten.

33) Weißer früher von der Lahn.

Hat eine starke, zottigte Traube, mit nicht großen, nden, weißen Beeren, von süßem, trefflichem Geschmacke. e ist reif im September, gehört zu den Gutedlen, und icht dem weißen Gutedel gar sehr. Die Beeren sind r nicht so härtlich, und etwas kleiner.

34) Blauer früher von der Lahn.

Eine kleine, dunkelblaue Traube, mit runden Beeren, i sehr süßem Weingeschmacke. Sie reift im August.

35) Früher blauer Ungarischer.

Seine Traube ist klein, aber süß und angenehm. Sie t Anfang Septembers.

36) Weißer Portugieser.

Eine treffliche Frucht, die Anfang Septembers reif wird.

37) Der edle Vernaggio. (Aus der Schweitz.)

Eine ansehnlich, große Traube, mit großen, runden, z schwarzen Beeren, von trefflichem Geschmacke. Sie t Ende Septembers, und nach Anfang Octobers.

---

edle Traube zu Anfang dieses Jahrhunderts zuerst in Menge angebauet hat.

38) Lugiana bianca.

Eine große vortreffliche Traube, welche Ende Augu[st] reif wird.

39) Alicant. Alicante.

40) Geißdutten.

41) Rother Heinische.

Ist ausserordentlich fruchtbar. Die Beere hat e[ine] sehr dünne Haut, ist rund, etwas groß und lange [Zeit] sauer, bis sie sehr reif ist, welches Ende Septembers u[nd] im October geschieht.

42) Sapilier oder Nazarener.

43) Anguur Asii, Späte blaue. *)

Die Traube ist von kolossalischer Größe, schön vollbeerig, gedrungen und im Geschmack von einem au[sser]ordentlich feinen Parfüm.

44) Die Villans-Traube.

Eine lange, zottigte Traube mit runden Beeren v[on] gelber Farbe, die etwas röthlicht werden, von sehr fei[nem] süßem Geschmacke. Sie reift Anfang Augusts.

45) Der Thränenwein. Lacrymae Christi.

Am Vesuv, wo der beste Wein unter den italie[ni]schen wächst, hat man von dieser Sorte zwey Varietä[ten] weiße und blaue. Die weißen (wovon die Reben a[us] der Insel Cypern dahin gebracht worden sind, auf der [ei]nen Seite des Vesuvs bey Resina wachsen) geben [den] edlen weißen Wein, der Lacrime bianche heißt; [die] blauen auf der andern Seite des Vesuvs geben den r[öth]lichten Wein, Lacrime rosse. Er ist fett, sehr ge[lind] und sticht gleichsam auf der Zunge. Er hat ausser se[inem] lieblichen Geschmacke auch einen guten Geruch und ist gesund. Er wird auch Jungfernwein genannt, [weil] er aus den ausgelesensten Trauben ohne gewaltsames [...]

*) Den trefflichen Weinstock hat der berühmte und für die T[rau]benpomologie zu früh verstorbene Prof. Martini aus [Per]sien mitgebracht.

n gemacht wird, so daß man den Most thränen- oder
opfenweise sammelt. Die Traube hat runde Beeren von
nsehnlicher Größe.

46) Die Astracanische Traube.

Soll eine von den vorzüglichsten und größten seyn.
Aus der Nachbarschaft von Astracan unmittelbar erhal-
n.) Man hat davon 4 Sorten: a) Grüne Gaiß-
utten, von den Russen Ziegenzitzen genannt, wegen
rer ähnlichen Gestalt. Die grünlichweißen Beeren sind
usserordentlich lang, gleichsam zylinderförmig, und messen
Pariser Zoll 4 Decimallinien im langen, und 2 Zoll
Linien im breiten Umfange. Die Trauben sind zottigt,
ie alle astracanischen. Sie sind voll süßen Safts. b)
iolettrothe eyförmige. Hat große, süße Beeren,
benfalls vollsaftig, nicht fleischig; gegen den Stiel sind sie
rün. c) Größte runde Sorte. Die Beeren mes-
en 2 Zoll 9 Linien über die Stielgrube und nur 1 Li-
ie weniger im breiten Umfange. Sie haben fließenden
überaus süßen Saft. d) Die rundbeerigte Traube.
Hat große, kugelrunde, gelblichgrüne Beeren mit weicher
Haut. Ihr Geschmack ist sehr angenehm süß. Sie ist zei-
ig Ende Augusts und Anfang Septembers.

Weiters angepflanzte edle Weinsorten, die aber noch nicht alle getragen haben.

A. Muskatellersorten.

47) Italienischer früher Malvasier.

Eine sehr vorzügliche Sorte, sowohl zum frischen
Genuß, als zu Wein. Es ist eine lichtrothe, mit grauem
Duft belegte, sehr süße Frühtraube von vollem zuckerhaf-
ten Safte. Der Stock wird häufig um Parma, Modena,
Bologna, Rom und Mantua gezogen und hat große Vor-
züge für den Weinberg; denn er giebt geistigen, weißen
Wein, und ist von einer ausserordentlichen Fruchtbarkeit.
Wenn der Stock 4 Jahre alt ist, so giebt jedes Frucht-
ange 3 auch 4 Trauben, da andere nur eine, höchstens
zwey geben. Die Rebe wächst schnell und thut auch in

berg ist, so verdient sie doch in jeder Sammlung ihren Platz wegen ihrer vielen Vorzüge. Dieser Weinstock wächst 2 Jahre eher als ein anderer, fängt an im dritten Jahre zu tragen, giebt vielen und bessern Wein, als die meisten weißen Sorten. Nebel, Nässe und Kälte im Junius schaden der Blüthe nichts; es fallen keine Beeren ab. Keine Sorte ist so fruchtbar. Jedes Auge treibt 2 bis 3 Trauben, die bis um Michaelis zeitig sind. Der Stock kann in den besten und rauhesten Gegenden gepflanzt werden; er taugt in gute und in magere schlechte Böden, in Thäler und ebene Weinberge, wo der Frost sonst leicht Schaden thut. Seine Trauben zeitigen in jedem Jahrgang. Sie sind engbeerig und dünnhäutig. *)

65) Uva passa nera, Rosine ohne Kern.

E. Früheste Trauben, die meistens im August reifen.

66) Die kleine Spanische.

Eine kleine Traube, wie der blaue Früh-Leipziger, mit runden gedrängten Beeren von einer röthlichen Farbe

---

*) Von dieser Sorte schrieb mir ein Gartenfreund aus Wert-, der viele Weinberge besitzt, daß ihm vor einigen Jahren am 15ten May durch einen Nachtfrost wie in allen seinen übrigen Weinbergen, so auch in demjenigen, den er mit lauter Oetlingern angelegt habe, die Scheine (ausgetriebene junge Reben) ganz verfroren seyen. Er ließ aber wieder frisch schneiden, und seine Stöcke kamen wieder in den schönsten Wuchs mit eben so viel Scheinen, wie das erstemal. Aber am 5ten Juny wurden sie durch den Hagel ganz verschlagen. Er ließ zum drittenmal schneiden; die Stöcke wollten aber Anfangs nicht treiben. Jeder lachte über sein Schneiden, und er selbst gab alle Hoffnung auf. Aber auf einmal fiengen seine Oetlinger wieder an zu treiben, und jeder Stock ohne Ausnahme bekam 5 auch 6 vollkommene Trauben, wurden zeitig, und gaben eine Menge guten Weins, da er von allen übrigen Weinbergen nicht eine Maß erhielt. — „Welcher Nutzen," fügt er bey, „für das Allgemeine, wenn diese Traube mehr bekannt wäre? — Allgemein „rathe ich zwar nicht dazu, weil der Wein etwas leichter wird, „wie unser Rießlingwein. Doch ist er nach dem Rießling ge„wiß der erste Wein."

e mit einem bläulichten Duft belegt sind. Sie sind sehr ß und reifen Anfang Augusts.

67) Der weiße Süße.

Eine sehr lange, zottigte Traube mit runden, gelben eeren, von sehr süßem Geschmacke. Sie reift im August.

68) Der weiße Augster.

Eine ungarische Weinsorte und zwar eine lange zottte Traube, mit eyförmigen, gelben Beeren, die mehr in als groß sind, von feinem, süßweinigtem Geschmacke. ie reift im August. Der Stock bildet ein starkes Geächs und hat sehr große, wolligte Blätter.

69) Die frühe Catalonier.

Eine lange, blaßgelblichte Traube mit 2 Nebentraun. Er hat viele kleine Beeren von süßweinigtem, eigem Geschmacke und wird Anfang Septembers reif.

70) Früher Spanischer.

Eine kleine, blaue Traube mit runden Beeren, von r süßem, fettem Weingeschmacke. Sie reift Anfang Austs.

71) Früher Rheinischer.

Eine kleine, blaue Traube mit runden Beeren, von r feinem, süßem Geschmacke. Sie reift im August.

72) Persische frühe Korinthen.

Eine kleine Traube mit blaßrothen, runden, sehr geungenen Beeren, die sehr fett und süß sind. Reif wird im Anfange Augusts.

73) Rosine Madelene.

Eine kleine, blaue Traube mit runden Beeren von r süßem Geschmacke und Anfang Septembers reif.

74) Chasselas musqué, der Muskateller Gutedel.

Eine kleine, weißgelbe Traube, mit gedrungenen, run Beeren und dem feinsten, süßesten Muskatellergeschmacke. e reift Ende Augusts.

75) Früher Malvasier aus Spanien.

Eine lange, zottigte Traube mit eyrunden Beeren, spitzig und weißdurchsichtig sind und einen süßen Saft ben. Sie wird Anfang Augusts reif. — Da der S ein sehr starkes Gewächs bildet, und erst das 6te und Auge Tragauge ist, so muß man sich im Schneiden d nach richten und nicht zu kurz schneiden. Uebrigens tr er sehr gut. Doch muß man ihm die Mauer geben.

76) Der rothe Champagner. Das Rebhi nerauge.

Eine Traube mittlerer Größe, mit gedrungenen, r den, blauen Beeren, die etwas ins Schwarze fallen, mit d feinsten, süßen Weingeschmacke. Sie wird Ende Augusts r

77) Der Pontac. Tinten. Avernas von C hors.

Sie hat kleine, dunkel schwarzblaue Beeren, de Saft schwarzroth ist, von einem sehr angenehmen, süß fetten Geschmack, der etwas Zusammenziehendes hat. D Blätter werden roth. Der Stock ist von mittlerer Grö

78) Die Zwergtraube. Die Sibirische.

Eine kleine, blaue Traube, deren Wuchs zwergar ist. Sie taugt gut in Scherben.

Siebenzehntes Kapitel.

Vom Johannisbeerstrauche und St chelbeerstrauche.

§. 1.

Herkunft und Beschreibung des Johannisbeerstrauchs.

Der Johannisbeerstrauch, welcher mit seinen kü lenden, süßsauren Früchten und Beeren Kindern und E wachsenen, Gesunden und Kranken so manche Erfrischu und Labung schenkt, und zu so mancherley Delikatessen

der Conditoren und Küche dient, auch einen trefflichen Wein liefert, hat die Insel Zante zum Vaterlande; er ist erst vor 200 Jahren von da nach England und hernach zu uns gekommen, und nunmehr in allen Gärten wenigstens nach seinen gemeinen Sorten bekannt und angepflanzt. Er gehört zu der Pflanzengattung Ribes, Krausbeere, und nach dem Pflanzensystem des Linné in die erste Ordnung der fünften Klasse, welche Petandria Monogynia genannt wird, und diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche 5 Staubfäden und einen Staubweg haben.

Es giebt zwey besondere Arten von Johannisbeeren, nämlich:

A. Die schwarze Johannisbeere, auch Gichtbeere genannt, Ribes nigrum, Lin.

Diese beschreibt Linné so: Ribes (nigrum) inerme, racemis pilosis, floribus oblongis, d. i. Ribes, welche unbewehrt ist, und haarigte Blumentrauben mit länglichten Blumen hat, auf welche lockere Trauben von schwarzen Beeren folgen, die etwas größer sind, als die eigentlichen Johannisbeeren.

B. Die eigentliche Johannisbeeren,

welche der Ritter so beschreibt: Ribes (rubrum) inerme, racemis glabris pendulis, floribus planiusculis, d. i. Ribes, welche unbewehrt ist, und hängende glatte Blumentrauben, und flache Blumen hat, auf welche nach Beschaffenheit der Sorten, entweder rothe oder weiße herabhängende Träubchen von Beeren folgen, die im Junius oder Julius reif werden.

Der Johannisbeerenstrauch erreicht eine Höhe von 6 bis 7 Fuß, wächst buschigt und theilt sich unten in viele Zweige. Seine Blätter sind dreylappig, und seine Blüthen fünfblätterig; sie hängen an dünnen Fäden. Er trägt sowohl am jungen als alten Holze, und oft treibt er seine Früchte unmittelbar aus den Knospen der jungen vorjährigen Zweige; am reichlichsten aber trägt er sie an

einer Art von Fruchtträgern, welche am alten Holze b
lich sind. Seine Fruchtzweige bleiben viele Jahre tra

Er nimmt mit jedem Boden vorlieb, und läß
die schlechteste Lage gefallen; allein in einem guten,
schen, lockern Boden wächst er viel freudiger, und
weit mehr, schönere und bessere Früchte, als im schl
Lande.

Gar zu alte Stöcke bringen gemeiniglich klein
schlechte Früchte. Man muß daher die alten Schen
der Erde abschneiden und aus den Wurzelschossen, we
deren nicht schon haben, neue Stöcke erziehen, oder
verneuerter Erde andere an ihre Stelle setzen.

Es giebt größere Sorten Johannisbeeren, welch
lig von den kleintraubigten und kleinbeerigten einen
zug haben. Sie sind weniger sauer, und überhaupt
genehmer zu essen, als die kleineren.

Der Johannisbeerstrauch trägt in den meisten
ren reichlich; er leidet nicht leicht vom Froste, taugt
her vorzüglich in die Nordländer zu Wein. Fehl
giebt es im Ertrage bisweilen, wenn in seiner Blüth
die Anfang May's ist, viele kalte Regen einfallen, w
sie viele Beeren verlieren.

§. 2.

Seine Fortpflanzung und Erziehung.

Es ist nichts leichter zu erziehen, als dieses Gestr
Man darf nur 1 bis 2 Fuß lange junge Zwei
(Sommerlatten) unter einem Gelenke, Knoten oder
gerade abschneiden, im Herbst oder Frühjahr, und
auf ein Drittheil ihrer Länge in die Erde an einen
tigten Ort stecken; sie ziehen dann Wurzeln.

Außerdem treiben sie sehr viele Wurzelausl
fer, wovon diejenigen, welche einen hohen und st
Schuß gethan haben, schon im Herbst abgenommen
verpflanzt werden können.

Auch durch Ableger lassen sie sich sehr gut
pflanzen. Man beugt im Herbst oder Winter nie
sitzende Zweige 3 Zoll tief bis an die Spitze in die E
wo sie dann Wurzeln schlagen und im folgenden Herbs
genommen und reihenweise in die Pflanz- und Baums

versetzt werden können. Beym Verpflanzen können sie sämmtlich um ein merkliches tiefer gesetzt werden, als sie vorher gestanden haben. Denn da diese Strauchwerke, wie das folgende, ihre besten Wurzeln aus dem jungen Holze oder aus den Sommerlatten treiben, so wurzeln sie und treiben viel stärker, als wenn sie in ihrer ersten Tiefe gesetzt werden.

Man kann sie ziehen und schneiden, wie man will: hochstämmig, d. h. zu Bäumchen von 2, 3 und 4 Fuß Schafthöhe, kesselförmig, kugelförmig, als Busch, Spalier, Fächer ꝛc. Die hochstämmigen Büsche werden mit einem einzelnen Schafte erzogen und ihnen anfangs gegen 2 Fuß hoch alle Seitenzweige genommen. Alsdann läßt man sie oben Zweige treiben und eine regelmäßige Krone machen, ohne die Aeste eher zu verstutzen, als bis die Krone ihre völlige Höhe erreicht hat. Soll die Krone kesselförmig gezogen werden, so schneide man die in der Mitte derselben stehenden Zweige heraus, damit die äußern Zweige in einer regelmäßigen Entfernung in einem Zirkel ringsumher stehen. Bey kugelförmigen Kronen wird ebenfalls darauf gesehen, daß die Zweige in einem regelmäßigen Abstande von Außen und Innen erzogen werden. Weiterhin muß man nicht nur den Schaft rein erhalten, und alle Wurzelausläufer wegnehmen, sondern auch in der Krone alle unregelmäßige und über andere Zweige herwachsende junge Schossen, deren sie sehr viele treiben, muß man ausschneiden und nur eine mäßige Anzahl junger regelmäßiger Triebe muß man, ohne sie zu verkürzen, bis an den Winter lassen. Bey dem Hauptschnitte im Frühjahr aber muß man ihnen die im vorigen Sommer etwa zu viel gelassenen oder unregelmäßigen jungen Schossen glatt am Holze wegschneiden, nur die regelmäßigen beybehalten, und zugleich an jedem Zweige einen jungen Trieb zum Leitreise stehen lassen. Allzu lange, zu weit umschweifende und dergleichen unregelmäßige Zweige, unfruchtbar gewordenes Tragholz ꝛc. wird abgeschnitten, die gesunden Fruchtträger aber werden geschont. Fehlt es nicht an Raum, so läßt man die obern Leitreiser unverkürzt, und sie in die Höhe und Weite frey fortwachsen; hat aber der Busch seine mäßige Größe, die er haben soll, so können sie nach Gefallen verstutzt und im März können an allen Zweigen

die Spitzen abgeschnitten werden, um dadurch sowohl ihre Rundung zu bilden, als das Fruchttragen zu vermehren. Bey solchen Johannisbeersträuchen, welche an Mauren und Spalieren fächerförmig gezogen werden sollen, werden die Seitenzweige vier bis fünf Zoll von einander entfernt, waagrecht oder radspeicherartig in ihrer natürlichen Länge fortgeleitet, bis zu ihrer vollkommenen und bestimmten Größe. Alsdann nimmt man ihnen im Sommer alle vorn herauswachsenden, oder sonst unregelmäßigen oder überflüssigen jungen Triebe, und läßt ihnen nur einige regelmäßige Seitenzweige oder zu Leitreisern dienliche Schossen, ohne sie jetzt zu verkürzen. Im Winter werden alle überflüssige, abgestorbene oder unregelmäßige Zweige glatt am Holze weggeschnitten; alle noch tragbaren Fruchtträger aber werden geschont und alle Zweige entweder verkürzt, oder wenn noch Raum da ist, nach ihrer Bestimmung fortgeleitet.

Will man die Johannisbeerenfrüchte, zumal die großen Holländischen, in ihrer Größe und Schönheit erhalten, so müssen sie nicht nur in einem fetten, guten Boden gepflegt, sondern auch alle 2 oder 3 Jahre muß ihr altes Holz ausgeschnitten und in jungem Holz erhalten werden, sonst werden sie so klein, als fast die gewöhnlichen.

Will man frühzeitig Johannisbeeren haben, so darf man nur einige in eine südliche Lage an die Mauer setzen, andere in eine westliche und östliche, und wenn man spät reife verlangt, in einen gegen Mitternacht gerichteten Stand. Außerdem aber hat diese Frucht die Art an sich, daß sie, obgleich sie überreif ist, nicht nur keinesweges abfällt, sondern auch in ihrer Güte und in ihrem Geschmack zunimmt, wenn man sie am Holze hängen läßt. Man kann sie gar lange bis im September, wenn sie schattigt stehen, am Stocke hängen lassen, und oft sie erst spät am besten benutzen.

§. 3.

Anwendung der Johannisbeeren zu Wein.

Die Johannisbeeren, vorzüglich die rothen, dienen zu einem vortrefflichen Wein. Man sammlet sie, wenn sie vollkommen reif sind, nach dem Thau, läßt sie etliche Stunden an der Sonne liegen, beert sie ab, wirft

sie in ein aufgeschlagenes Faß, und zerstampft sie darin mit einem hölzernen Stößer. Wegen der Dicke des Safts gießt man nach Verhältniß der Menge etwas Wasser zu, bis es dünn genug ist; (denn ohne einen gewissen Grad von Flüssigkeit kann die Gährung nicht ordentlich vor sich gehen). Das Faß läßt man an einem warmen Orte stehen, deckt es mit einem Sacke zu, und legt den Faßboden darauf. Nach wenigen Stunden erfolgt eine Gährung, die Masse bläht sich auf und steigt in die Höhe. Sobald sich nun die Masse wieder setzt, wonach man fleißig sieht, so wird die Flüssigkeit in kleine Fässer abgezapft und in Keller gelegt. Man legt die Spunten nur oben auf, damit die Gährung vollendet werde; so wie sich der Wein setzt, so füllt man sie mit dem gleichen Weine auf, wovon man zurückbehält. Läßt die Gährung nach, so spündet man nach und nach zu, doch nicht ganz, bis die Gährung geendet ist und man kein Sausen mehr hört. Nach 2 Monaten wird der Wein abgezogen, und wieder fest verspündet, oder auf Bouteillen gelegt, die den Tag zuvor wohl gereinigt und mit etwas Franzbrantewein ausgespühlt worden sind.

Man kann ihn auch dem kostbaren Maderawein ähnlich machen, wenn man halb Johannis- und halb Stachelbeeren nimmt. Diese werden zusammen gequetscht, auf 30 Pfund 12 bis 15 Pfund Wasser gegossen; alsdann werden sie etwa 16 Stunden lang ruhig stehen gelassen, und darauf ausgepreßt. Die Flüssigkeit wird in ein verhältnißmäßiges Fäßchen gefüllt, das an einem mäßig kühlen Orte in Ruhe stehen muß, bis sie klar ist. Sobald dies erfolgt, so wird die Flüssigkeit, ohne das Fäßchen zu bewegen, auf ein anderes Fäßchen gezogen, und etwa auf 7 Pfund Saft, 1 Pfund starker Franzbranntwein gegossen, beydes wohl vermischt, und das Fäßchen zugemacht. Nach Verlauf von 3 Monaten hat man einen vortrefflichen Wein. — Wer ihn gern süß haben will, kann dem Zusatze des Weingeistes eine beliebige Portion Zucker hinzufügen.

§. 4.

Beschreibung verschiedener Sorten Johannisbeeren.

1) Die schwarze Johannisbeere. Gichtbeere. Groseiller à fruit noir.

Dieser Strauch hat größere Blätter, als derjenige der gemeinen Stachelbeeren. Ihre Oberfläche ist ebener und die Zähne sind lange nicht so spitzig; sie haben einen starken Geruch, so wie das Holz selbst, wenn es nur ein wenig gerieben wird. Die Beeren sind viel größer, als die ordentlichen Johannisträubchen, pechschwarz, dunkel und haben einen, manchem Gaumen nicht angenehmen, wachholderbeerartigen Geschmack, so wie Holz und Blätter einen sehr starken Geruch haben. Indessen finden sie doch manche Liebhaber und sind gesund. Vornehmlich dienen sie zur Arzeney; das Holz wird wider die Gicht häufig gebraucht, im Wasser gekocht und getrunken. Sie reifen im Julius. Sie sind nicht sogleich reif, süß und gut, sobald sie schwarz sind; sie müssen noch eine Zeit hängen und erst weich seyn.

2) Die schwarze Johannisbeere mit dem makulirten Blatte.

Dieser Strauch macht ein buntes Ansehen unter den übrigen. Seine Blätter sind sämmtlich mit sehr vielen kleinen, gelben Strichen und Punkten gleichsam bespritzt. Uebrigens ist die Frucht wie die gewöhnliche schwarze, nur etwas kleiner.

3) Die schwarze Virginische Johannisbeere. Die Amerikanische, schwarze Johannistraube. Groseiller de Virginie. Ribes Americanum nigrum. *)

Diese hat etwas kleinere Blätter und kleinere Beeren, ist aber von eben dem Geschmacke und Geruche.

4) Gemeine rothe Johannisbeere. Groseiller à fruit rouge.

*) Ihr botanischer Name ist: Ribes Campanulatum.

5) Gemeine weiße Johannisbeere. Groseiller à fruit blanc.

6) Gemeine fleischfarbene Johannisbeere. Groseiller à petit fruit couleur de chair.

7) Gemeine perlfarbne Johannisbeere. Groseiller à fruit perlé.

Sämmtliche Sorten sind in allen Gärten bekannt.

Vorzüglicher sind:

8) Große holländische rothe Johannisbeeren.

Diese sind, etwas größer von Beeren, und haben lange Trauben. Auch ist das Gewächs der Staude viel stärker und ansehnlicher.

9) Große weiße holländische Johannisbeeren. Groseiller à gros fruit blanc.

Diese sind, wie überhaupt die weißen Johannisbeeren, süßer als die rothen. Sie machen eine vorzügliche Sorte aus.

10) Fleischfarbene oder blaßrothe Champagner Johannisbeere. Groseiller à gros fruit couleur de chair.

11) Perlfarbige Johannisbeeren. Groseiller à fruit perlé.

12) Großbeerigte weiße Johannisbeere mit purpurrothen Linien.

Jede Beere scheint gleichsam in 8 gleiche Theile getheilt zu seyn, wovon wechselweise 4 Theile ganz weiß, und 4 Theile ganz roth sind, und dem Auge ein sehr liebliches Ansehen gewähren. Ihr Saft ist süßsäuerlich in dem Grade, als ob man halb weiße und halb rothe Johannisbeeren äße. Gewächs, Blatt und Holz kommt übrigens auch mit den andern überein.

13) Man hat auch Spielarten von rothen und weißen Johannisbeersträuchen, die weißgefleckte und

gelbgefleckte Blätter haben. Sie sind blos zur Zierde; die Früchte haben nichts voraus.

§. 5.

Vom Stachelbeerenstrauche.

Der Stachelbeerstrauch (Ribes Grossularia L. Ribes Grossularia aculeata, Groseiller épineux) gehört auch zum Geschlecht der Johannisbeere. Obgleich sein äußerliches Ansehen von dem des Johannisbeerstrauchs sehr verschieden ist, so sind doch alle Charaktere dieselben, und keine andere Verschiedenheit findet hier statt, als daß die Theile größer oder kleiner sind. Es ist auch ganz wahrscheinlich, daß die edleren Sorten des Stachelbeerstrauchs ebenfalls mit dem Johannisbeerstrauche von der Insel Zante nach England kamen, weil daselbst die schönsten und größten Arten befindlich sind, die bey uns bis jetzt noch selten waren.

Es giebt aber verschiedene Arten (Species) von Stachelbeeren, welche wieder besondere Sorten (Varietas) unter sich haben.

Die erste Art ist:

1. Die Gartenstachelbeere, Klosterbeere, gemeine weiße Stachelbeere, Ribes Grossularia Lin. welche Linné botanisch so beschreibt: Ribes (Grossularia) ramis aculeatis, petiolorum ciliis pilosis, baccis hirsutis, d. i. Ribes, mit dornigten Aesten, mit Blattstielen, die mit Haaren eingefaßt sind, und mit zottigten oder rauhen Beeren. — Sie hat einen niedrigen, strauchigen Stamm, welcher sich ganz niedrig in sehr viele Zweige vertheilt, eine buschigte Krone macht und mit Stacheln besetzt ist. Seine Blätter sind etwas klein, dreylappig, und die Stiele mit Haaren eingefaßt. Seine Blüthe ist klein und grünlicht, und daraus folgen Beeren, die mit kleinen Härchen besetzt sind.

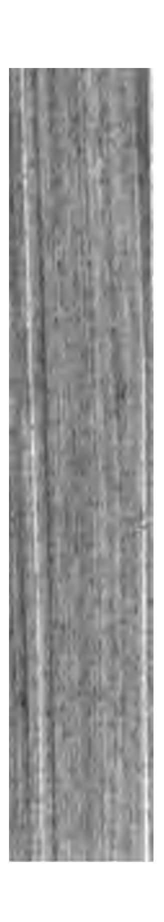
2. Rothe, rothbraune Stachelbeere, Ribes reclinatum Lin. Sie wird von Linné so beschrieben: Ribes (reclinatum) ramis subaculeatis reclinatis, pedunculis bractea tri-

phylla, d. i. Ribes, deren Zweige zurückgebogen, und nur mit wenigen Stacheln besetzt, deren Blumenstiele mit einem dreyfachen Deckblättchen versehen sind. Der Stamm ist niedrig, strauchig, mit niederhängenden, nur wenig stachlichten Zweigen. Seine dreytheiligen Blätter sind breit und haben an ihren Stielen ein dreyfaches Deckblatt; die Blüthenblumen sind klein und grünlicht.

3. Wilde oder kleine Stachelbeere, Ribes Uva crispa Lin. die er so beschreibt: Ribes (Uva crispa) ramis aculeatis, baccis glabris, pedicelles bracta monophylla, d. i. Ribes, mit stachlichten Zweigen, glatten Beeren, und Blumenstielen, welche mit einem einfachen Deckblättchen versehen sind. Sie hat einen strauchigen Stamm, mit Stacheln besetzte Zweige, dreytheilige, glatte Blätter, die an den Stielen ein einzelnes Deckblatt haben.

4. Stachlichte oder kleine amerikanische Stachelbeere, Ribes oxyacanthoides Lin. von ihm so beschrieben: Ribes (oxyacanthoides) ramis undique aculeatis, d. i. Ribes, mit Zweigen, welche auf allen Seiten mit Stacheln besetzt sind. Sie hat einen strauchigten Stamm, dessen Zweige überall mit Stacheln besetzt sind, und etwas große, wie Weißdornblätter dreylappigte Blätter.

Der Stachelbeerstrauch thut fast in jedem Boden gut, liebt aber vorzüglich eine schwarze, lockere Gewächserde. Er wächst 3 bis 4 Fuß hoch, treibt niedrige Zweige, und macht eine sehr buschigte Krone. Seine Beeren trägt er am jungen und am alten Holze, sowohl unmittelbar aus den Augen seiner Sommerlatten, als auch an kleinen Fruchtträgern, die an den 2, 3 oder mehrjährigen Zweigen stehen. Er ist der erste, der im Frühjahr hervortritt, gegen die Witterung sehr dauerhaft ist, und dessen Früchte ebenfalls sehr angenehm sind, die sowohl frisch gut schmecken, als auch zum Einmachen mit Zucker oder in Essig ꝛc. angewendet werden, vorzüglich aber einen angenehmen Wein geben.



benschossen rein gehalten werden; ihrer
man die unregelmäßigen neuen Schossen n
ziehen, daß ein Hauptzweig einen halben
andern entfernt sey, und weiter nichts an
zen, als einzelne zu lang ausschweifende
fangen schon im andern Jahre an zu trag

Will man sie aus abgeschnitten
fortpflanzen, so wähle man aus den obern
und gerade Schossen aus, schneide diese
ab, und pflanze sie reihenweise in ein sc
und zwar frühzeitig im Frühjahr, ehe de
Die Herbstpflanzung mißräth fast ganz; k
fünfzehnte Theil an. Aber bey der Frü
bleiben von hundert Schnittlingen kaum ze

Eben so leicht schlagen die Ableger
niedrige Seitenzweige zu aller Zeit in d
und im folgenden Herbst verpflanzt.

Wer neue Sorten und Spiel
will, muß den Samen aussäen, welcher aus
ten Beeren großer edler Sorten genomme
ser ausgewaschen ist. Er wird auf Pap
dann läßt man ihn so abtrocknen. Im H
jahr säet man ihn auf ein gutes trockene
deckt ihn mit Erde einen halben Queerfing
die Pflanzen einer Spanne hoch gewachse

rten erziehen, so thut man besser, wenn man die aus-
äeten Stöcke auf dem Beete die erste Frucht tragen läßt,
lches zuweilen schon im zweyten Jahre, gewöhnlich aber
dritten geschieht. Den Samen säet man entweder so
äumig, als nöthig ist, oder man zieht hernach die all-
dick stehenden Pflanzen aus, und verpflanzt sie nur
weilen.

Die Fruchtstöcke müssen 3 Fuß weit von einan-
gesetzt werden, weil sonst die Ausschläge nicht Raum
ug haben. Wenn sie aber einzeln stehen können, so
es noch besser, nicht allein der Luft und Sonne, son-
n auch der Raupen wegen, damit ein davon befalle-
Stock eher gereinigt werden kann, und nicht sofort
andern ansteckt.

Ihre Wartung und Behandlung kommt fast
t derjenigen der Johannisbeersträuche überein. Nur
sie noch stärkern Hang zum Treiben haben, und eine
enge Sommerlatten treiben, so muß man fleißig die un-
elmäßigen Zweige ausschneiden; man darf aber die
eige nicht ohne Unterschied, viel weniger mit der Hag-
ere, verstutzen, sonst treiben sie im folgenden Sommer
ählige unnütze Schossen, und die Krone wird ein Wirr-
r, worin kleine schlechte Beeren wachsen. Man muß
nehr die Krone immer dünn und inwendig stark aus-
hlt halten, die Hauptzweige 6 Zoll von einander ste-
lassen, im Junius oder Julius die gedrängt erschie-
en und unregelmäßigen Triebe glatt am Holze weg-
eiden, dieses beym Winterschnitt oder im März wie-
olen, und nur die kleinen Augenträger schonen; von
Hauptzweigen aber dürfen nur die allzu weit in die
ge gewachsenen über einem schicklichen niedern jungen
uße, das zum Leitreise dienen kann, verstutzt werden.
er man lasse immer einen Schuß 4 bis 5 Fuß hoch
de in die Höhe gehen, und schneide ihn gut aus, so
die langen Federn 6 Zoll über einander gleichmäßig
allen Seiten stehen, welches auch sehr bequem beym
ücken ist. Man umgrabe die Stöcke alle Jahre gut
dünge sie dabey jedesmal stark, um sie kräftig zu er-
ten, und so vor Blattläusen zu sichern, welche die
üchte eckelhaft machen. Wenn nach und nach einzelne

12) Grose gelbe ovale Stachelbeere.
Eine gute Art, die geschätzt wird.

13) Grose runde bernsteinfarbige Stachelbeere.

14) Haarigte bernsteinfarbigte Stachelbeere.

15) Gemeine weiße, oder krystallhelle Stachelbeere.

16) Grose weiße krystallhelle Stachelbeere.
Diese ist auch eine der vorzüglichsten Sorten.

17) Weiße mit Adern gezeichnete Stachelbeere.

18) Grose Rumbullion-Stachelbeere.

19) Grose Eisenkrämer-Stachelbeere.

20) Glatte Eisenkrämer-Stachelbeere.

21) Grose kugelrunde haarigte Stachelbeere.

Verschiedene neu angepflanzte vorzügliche teutsche Stachelbeeren.

22) Die grose, graue, rauhe.
23) Die rothe, rauhe.
24) Die dicke, runde, grüne.
25) Die goldgelbe, länglichte, späte.
26) Die länglichte, glatte, frühe, grüne.
27) Die glatte, länglichte, braune.
28) Die weiße, durchsichtige.
29) Die olivenfarbige, länglichte, rauhe.

§. 9.

Klassifikation und Verzeichniß der englischen Stachelbeersorten.

Da es theils schwer hält, die teutschen Sorten Stachelbeeren in ihrer Aechtheit und Ordnung zusammen zu bringen, weil selbst Pomologen auf diesen nicht so wichtigen Theil der Obstkunde, obgleich er zum Ganzen gehört, wenige Aufmerksamkeit verwendet haben, und weil auch die Anzahl der guten und feinen Sorten teutscher Stachelbeeren nicht groß ist; so habe ich mir aus der ausserordentlich großen Anzahl von 291 Sorten jetzt in England bekannter und beliebter Stachelbeersorten einstweilen etliche und sechzig von den größten und feinsten Sorten dieses Beerenobstes aus England, (wo es viele Liebhaber desselben giebt, und wo gleichsam die erste Quelle ihrer Erziehung ist) ächt und von sicherer Hand angeschafft, um sie in den Gegenden Teutschlandes und vorzüglich in den nordischen Ländern bekannter und gemeiner zu machen. Hier im Verzeichnisse sind sie mit einem Sternchen bezeichnet.

Die Klassifikation ist ganz einfach, nämlich folgende:

A. Rothe, auch fast schwarze, (von Nr. 1 bis 145). — an der Zahl 145 Sorten.

B. Weiße, (von Nr. 146 bis 189). — an der Zahl 44 Sorten.

C. Grüne, (von Nr. 190 bis 242). — an der Zahl 53 Sorten.

D. Gelbe und Ambrafarbige, (von Nr. 243 bis 291). — an der Zahl 49 Sorten.

Alphabetisches Verzeichniß.

A. Rothe, mit unter auch fast schwarze.

1. Ackerley's Rodney, A. Rodney.
2. Ackerley's seedling, A. Samenbeere.

*3. Adam's Cheshire sheriff, A. Landvogt von Cheshire.
4. Alexander the Great, Alexander der Große.
5. Andrew's conqueror, A. Eroberer.
6. Ashton's seedling, A. Samenbeere.
7. Ashton's red globe, A. rothe Kugel.
8. Astley's seedling, A. Samenbeere.
9. Beaufremont.
10. Beggar lad, der Betteljunge.
11. Blak walnut, die schwarze Nuß.
12. Blak eagle, der schwarze Adler.
13. Blak bull, der schwarze Stier.
14. Blak ram, der schwarze Widder.
15. Blak king, der schwarze König.
*16. Blak virgin, die schwarze Jungfer.

Sie ist rund, dunkelbraunroth, bey starker Reife ist schwarz und sehr gut von Geschmack.

17. Blak dragon, der schwarze Drache.
18. Blackley's swing'em, B. Schwinger.
*19. Boardman's royal oak, Bordmanns königliche Eiche.

Die Beere ist sehr groß, länglicht, haarigt, sehr gut und eine frühe Sorte.

*20. Bradshaw's red top, B. Rothkopf.

Dunkelroth, mittelmäßig groß, länglicht, glatt und eine frühe Sorte.

21. Calderbank's red, C. Rothe.
22. Calderbank's seedling, C. Samenbeere.
23. Carpenter, der Zimmermann.
24. Carthington's conqueror, C. Eroberer.
25. Champaign, die Champagner.
26. Cheadle's surprise, C. Ueberraschende.
*27. Cheetham's bright Venus, Ch. glänzende Venus.

Sehr groß, länglicht und glatt.

28. Clarke's seedling, C. Samenbeere.

29. Clyton's Britania, C. Britannische Stachelbeere.

*30. Coe's Anabal, C. Hannibal.

Eine rothe, sehr grosse, eyförmige, auch runde, glatte Beere, mit einem angenehmen Rosen-Parfüm. In manchen Jahren wird sie fast schwarz. Sie gehört in den ersten Rang.

31. Crimson's Walnut, C. Wallnuß.

32. Damson, die Damaszenerpflaume.

*33. Down's cheshire round, D. runde Schesterbeere.

Blaßroth, mit weissen Adern, groß, rund, und ganz glatt. Sie ist eine späte Sorte, die Ende Augusts reift.

*34. Dickinson's Saphir, D. Saphir.

Eine rothe, getüpfelte, mit vielen rothen Härchen besetzte, sehr wohlschmeckende Beere.

*35. Elliot's red hot ball, E. rothe Feuerkugel.

Sie ist groß, rund und wenig behaart. In manchen Sommern wird sie fast schwarz.

36. Fox's royal, F. Königliche.

37. Gerriots Achilles, G. Achilles.

38. Gill's first seedling, G. erste Samenbeere.

39. Gill's second seedling, G. zweyte Samenbeere.

40. Gorton's Emperor, G. Kaiser.

41. Gorton's non such, G. Unvergleichliche.

42. Gregory's perfection, G. Vollkommene.

43. Gregory's supreme, G. Vornehmste.

44. Gregory's Great Britain, G. Großbritannien.

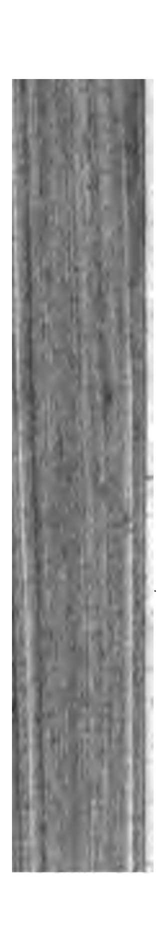
45. Gregory's conqueror, G. Eroberer.

46. Halmon's dum ling, H. Kloß.

47. Heart of oak, die dicke Eichenbeere.

*48. Hector, der Hector.

Groß, schön rosenroth, länglicht, stark roth behaart, wohlschmeckend. Sie kommt etwas spät.



54. Jakson's hero, J. Held.
55. Jakson's slim, J. Dünnhäutige.
56. Jakson's scarlet seedling, J. S
beere.
57. Jared's Achilles, J. Achilles.
58. Jared's Admiral Kepple, J. Adı
*59. Johnson's twig'em, J. Schi
Rosenroth, groß, rund, dünn behaart.
60. Johnny lad, das Hännschen.
61. Kenyon's Sampson, K. Simson
62. Knight's Col. Tarleton.
*63. Knight's scarlet seedling, K.
samenbeere.
Scharlachroth, groß, lang, dünn beh
sehr gut, wird aber spät reif, näm
gusts.
64. Lancashire farmer, der Pachter
65. Late red, die späte rothe.
66. Late damson, die späte Pflaumen
67. Layforths seedling, L. Samenbe
68. Lee's red lion, L. rother Löwe.
69. Lee's black, L. Schwarze.

74. Malkin wood, die schmutzige Waldnymphe.
*75. Mason's Hercules, M. Herkules.
Eine treffliche Sorte. Sehr groß, kugelrund, fast ganz glatt, schwarzroth, sehr wohlschmeckend.
76. Mather's Admiral, M. Admiral.
77. Mather's Alexander, M. Alexander.
78. Mather's blacks lady, M. schwarzes Fräulein.
79. Monk's Charles Fox, M. Carl Fox.
80. Monk's Watkin.
81. Mongrel, die Bastardbeere.
82. Morello, die Morelle, Kirschbeere.
83. Mofs wether, der Moosschöps.
84. Murrey, die Purpurbeere.
*85. Mussey's black Prince, M. schwarzer Prinz.
Sie ist größer als Nro. 109. Rider's black Prince; ist rund und glatt.
86. Nero.
87. New champaign, die neue Champagnerbeere.
88. Old rough red, die rauhaarigte rothe.
89. Ostrich's egg, das Straußeney.
90. Oswego sylvan, der Waldgötz Oswego; der rothe Oswego.
91. Pendleton's mogul, P. Mogul.
92. Pendleton's matchlefs, P. Unvergleichbare.
93. Pendleton's bullock's heart, P. Ochsenherz.
94. Pine apple, der Fichtenapfel.
95. Plum, die Pflaume.
*96. Proctor's scarlet non such, P. unvergleichliche Scharlachbeere.
Dunkelroth, groß, rund, etwas haarigt.
97. Raffold's beauty, R. Schöne.
98. Rasberry, die Himbeerfarbige Stachelbeere.
99. Ratcliff's red lion, R. rother Löwe.
100. Rawlinson's favourite, R. Günstling.
101. Rawson's king, R. König.
102. Raymond's red, R. Rothe.
103. Read's jolly red nose, R. artige Rothnase.

104. Red mogul, rother Mogul.
*105. Red Orleans, rother Orleaner.
Eine sehr dunkelrothe, große, runde, dünne, behaarte Beere, von sehr gutem Geschmacke.
106. Red wolf, der rothe Wolf.
107. Red lion, der rothe Löwe.
108. Richmond red, der rothe Richmund.
*109. Rider's black Prince, R. schwarzer Prinz.
Eine dunkelviolette, bey starker Reife schwarze, runde, haarigte, etwas spät reifende Beere.
110. Rider's Old England, R. alte Englische.
111. Rider's king sheriff, R. königlicher Landvogt.
112. Rider's Governor Penn, R. Statthalter Penn.
*113. Rider's free bearer, R. Freytragende.
Sie ist ausserordentlich groß, dunkelroth, lang, glatt, und eine frühe vortreffliche Sorte.
114. Rumbullion, das gediegene Silber.
*115. Shaw's Billy Dean, S. dicker Dechant.
Eine dicke, runde, rothgetüpfelte Beere, die hin und wieder kurze, starke, rothe Haare hat.
*116. Shelmardine's red rose, S. rothe Rose.
Sehr dick, rund, und meistens am Stiele breit. Sie hat kleine Haare und ist sehr wohlschmeckend.
*117. Shelmardine's Cheshire stag, S. Schesterhirsch.
Eine schwarzrothe, dunkle, länglichte, sehr haarigte, wohlschmeckende, frühzeitige Beere.
118. Siddal's tup, S. Widder.
119. Singleton's mogul, S. Mogul.
120. Stanley's Earl of Derby, St Graf v. Derby.
121. Stanley's Oranokoo, St. Tabakfarbige.
122. Stapleton's black Prince, St. schwarzer Prinz.
123. Stukeley's red, St. Rothe.
*124. Taylors red rose, T. rothe Rose.
Schön hell rosenroth und weiß getüpfelt, sehr groß, eyförmig, ganz dünn behaart, sehr süß und angenehm. Sie reift Mitte Augusts.
125. Thorpe's black Prince, Th. schwarzer Prinz.

126. Thorpe's Master Tup, Th. Meister Widder.

*127. Thorpe's Master Wolfe, Th. Meister Wolf.
Hochroth mit weissen Adern, ziemlich gross, länglicht, sehr haarigt, sehr wohlschmeckend; aber von später Reife, nämlich Mitte Augusts.

128. Tillotson's St. John, T. St. Johann.
129. Tillotson's seedling, T. Samenbeere.
130. Tom of Lincoln, der Thomas von Lincoln.
131. Twamblow's seedling, T. Samenbeere.
132. Two pounders, Zwey auf ein Pfund.

*133. Victory, die Siegende.
Eine der allergrößten Stachelbeeren, eyförmig, haarigt, rosenroth.

134. Wareham russet, die Dunkelbraune.
135. Warrington red, der rothe Warrington.
136. Welshman's red, W. rothe.

*137. Whiteley's plentiful bearer, W. häufig tragende Beere.
Gross, ganz rund, schön rosenroth. Sie hat wenige und subtile Härchen, und reift Ende Julius.

*138. Whitington's Princefs Royal, W. königliche Prinzessin.
Sie ist schön rosenroth mit weissen Adern, gross, fast rund, mit starken Haaren, obgleich nicht dicht, besetzt. — Eine späte aber gute Sorte, welche Mitte Augusts reif wird.

139. Wild's red walnut, W. rothe Wallnuss.
140. Worthington's defiance, W. Misstrauen.

*141. Worthington's Emperor of Moroco, W. Kaiser v. Marokko.
Roth getüpfelt, rund, glatt, sehr wohlschmeckend; aber spät reifend. Sie wird bey starker Reife dunkelroth.

142. Worthington's seedling, W. Samenbeere.

*143. Worthington's conqueror, W. Eroberer.
Sie ist mittelmäßig gross, rundlich, glatt, süss und delikat. Eine frühe Sorte.

Eine sehr grosse, etwas länglichte, Beere.

*147. Button's silver-heels, B. S
Sehr gross, weiss, länglicht, an beyden spitzig, dünnhaarig und süss. Sie

148. Calderbank's white, C. Weisse.

*149. Chapman's Highland white, Schottländerin.
Sehr gross, kugelrund, weiss, an der roth getüpfelt, hell, ein wenig und Sie reift Anfang Augusts.

150. Cheshire white walnut, Che Wallnuss.

151. Crawford's seedling, C. Same

152. Extra white, die ausserordentlich

153. Gregory's Mount Pleasant, G

154. Gregory's Highland king, G. scher König.

*155. Joye's white groote, J. weiss
Sie ist sehr gross, grünlich weiss, ru haart, hell und durchsichtig. Sie lius.

156. Heroine, die Heldin.

157. Kenyon's white lion, K. weiss

*158. Lintrot's Ducke of Bedford

*160. Mill's white champion, M. Kämpfer.
Eine große, länglichte, gegen den Stiel verjüngte Beere, von heller, weißer durchsichtiger Haut.
161. Milk-maid, das Milchmädchen.
162. Miſs Bold, die Hellweiße.
163. Moore's bear, M. Bär.
*164. Nayden's rule alv, N. Winkelzelle.
Sehr groß, theils rund, theils lang und glatt. Sie kommt früh.
165. Nield's white rose, N. weiße Rose.
166. Nield's white Stâg, N. weißer Hirsch.
167. Nixon's beart, N. Herz.
168. Pigeon's egg, das Taubeneyß.
169. Platt's white, P. weiße.
170. Redford's lily, R. Lilie.
*171. Rider's white Hellebore, R. weiße Nieß-wurz.
Die Beere ist ansehnlich groß, eyförmig, haarigt, aber etwas spät im Reifen.
172. Royal white, die königliche weiße.
173. Smith's drop, S. Tropfe.
174. Squire Haughton's barendoe.
*175. Stafford's white imperial, St. weiße Kaiserbeere.
Eine frühe, treffliche, ausserordentlich große Sorte. Die größten sind etwas eyförmig und einer welschen Nuß groß; andere etwas kleinere, sind rund; von zarter Haut, sehr haarigt, die Härchen haben rothe Spitzen. Sie reift Mitte Julius.
176. Sugar loaf, das Zuckerbrod.
177. Swan's egg, das Schwanenev.
178. Thin-skinnet chrystal, die dünnhäutige Chrystallbeere.
179. Thorp's white wreen, Th. weißer Zaunkönig.
180. White's imperial, W. Kaiserbeere.
181. White's olive, W. Olive.
182. White lion, der weiße Löwe.
183. White Orleans, die weiße Orleaner.

184. White royal, die weiße Königsbeere.
185. White mogul, der weiße Mogul.
186. White belmount, der weiße Schönberg.
187. White chrystal, die weiße Chrystallbeere.
188. White walnut, die weiße Wallnuß.
189. Withington's rose, W. Rose.

C. Grüne.

*190. Blackley's chisel, B. grüne Birne.
Sie ist grasgrün, groß, oben und unten spitzig und glatt. Sie ist eine späte Sorte; sie wird Mitte Augusts reif.

*191. Boardman's green oack, B. grüne Eiche.
Sie ist groß, kugelrund, glatt.

*192. Creping's Germing's, C. junge Triebe.
Eine frühe Art; sehr groß, kugelrund, doch manche sind länglicht, glatt, von Farbe grün mit weißen Adern. Sie ist süß und angenehm.

193. Cucumber, die Guqumer, die Gurke.
194. Early green hairy, die frühe Grünhaarigte.

*195. Fox's green goose, F. grüne Beere.
Weißlich grün, groß, kugelrund, sehr haarigt oder vielmehr stachlicht, jedoch von dünner Haut, sehr süß und von einem überaus guten Geschmack. Sie wird früh reif, und ist eine von den besten Sorten.

196. General Carlton, der General Carlton.
197. Green globe, die grüne Kugel.
198. Green gage, das grüne Pfand.
199. Green chancellor, der grüne Kanzler.

*200. Green gros berry, das grüne Großkorn.
Die grüne Dicke.
Groß, hell, glatt und kugelrund.

201. Green non such, die grüne Unvergleichliche.
202. Green dragon, der grüne Drache.
203. Green fig, die grüne Feige.
204. Green griffin, der grüne Geyer.

*205. Green gascoign, die grüne Gascogner.
Eine große, runde Beere von überaus gutem weinigtem Geschmack, und trefflichem Parfüm.

206. Green dorrington.
207. Green walnut, die grüne Wallnuß.
208. Green sugar, die grüne Zuckerbeere.
209. Harrison's favourite, H. Liebling.
210. Harrison's Caesar, H. Cäsar.
211. Heilton's Caesar, H. Cäsar.
*212. Jackson's green John, J. grüner Hans.
Die Beere ist groß, lang und konisch; ganz glatt und wohlschmeckend. Sie reift früh.
213. Jakson's green lizard, J. die grüne Eidechse.
214. Jay's wing. J. Flügel.
*215. Johnson's green willow, J. Weidenbeere.
Eine große sehr lange Beere, am Stiele spitzig und an der Blume rund; glatt, grün mit weißen Adern, sehr wohlschmeckend und früh reif.
*216. Lee's victory, L. Siegende.
Sie ist weißlichgrün, sehr groß, lang und glatt.
*217. Mill's Langley green, M. grüne von Langley oder die Muskatellerbeere.
Sie ist sehr groß, etwas eyförmig, doch fast rund; glatt und delikat von Geschmack, der etwas muskatellerartig ist. Eine der trefflichsten Sorten. Ihr Blatt zeichnet sich durch seine tiefen Einschnitte aus, wie die Petersilientraube vor anderen Weinstöcken.
218. Monk's Joseph, M. Joseph.
219. Nield's gage, N. Pfand.
*220. Nixon's myrtle, N. Myrthe.
Groß, konisch und glatt. Sie hat eine große Blume.
221. Old ball, der alte Ball.
222. Oswego sylvan, der grüne Oswego.
223. Pomme water, der Wasserapfel.
224. Raulinson's Royal George, R. König Georg.
225. Royale George, der König Georg.
226. Sharret's green gage, Sch. grünes Pfand.
*227. Shelmardine's gently green, Sch. edle grüne.
Eine große, lange, glatte und grüne Beere von sehr gutem Geschmacke.

228. Shipley's unicorn, Sch. Einhorn.
229. Spronson's St. David, S. St. David.
*230. Stanley's Reine Claude, St. Reneklode.
Sehr groß, grasgrün mit weißen Adern, länglich und glatt.
231. Stanley's green margill, St. grüne Raube.
232. Stanley's syringe, St. Sprize.
233. Taylor's rainbow, T. Regenbogen.
*234. Taylor's green lined, T. grün gestreifte Beere.
Eine sehr große, runde, glatte, hellgrüne Beere mit weißen Adern, die gerade laufen, und ihr das Ansehen geben, als ob sie grün gestreift wäre.
235. Trial, die Reizende.
236. Triumph, der Sieg.
*237. Winning's green, W. Grüne.
Sie ist mittelmäßig groß, hat goldgelbe Adern, ist rundlicht, glatt und sehr wohlschmeckend. Sie reift Mitte Julius.
238. Worthington's Patrick, W. Patrizier.
239. Worthington's van guard, W. Vorläufer; Avant-Guarde.
240. Wrigley's favourite, W. Liebling.
241. Yate's Ducke of Bedford, Y. Herzog von Bedford.
242. Yearsley's blackly lion, Y. schwärzlicher Löwe.

D. Gelbe und Umbrafärbige.

243. Adern's seedling, A. Samenbeere.
244. Banger.
245. Barley's seedling, B. Samenbeere.
*246. Bell's brigth farmer, B. glänzender Pachter.
Eine sehr große, schöne, goldgelbe, eyförmige Beere mit hellgelben Adern. Sie ist glatt, hat aber doch hin und wieder ein Härchen. — Eine frühe, sehr schätzbare Sorte.

*247. Blackley's eclipse, B. dunkle Beere.
Eine sehr große, glatte Beere; rund, dunkelgelb, wohlschmeckend und früh reif.

*248. Bradshaw's yellow top, B. Gelbkopf.
Sie ist rund, gelb, fast glatt, mit nur wenigen Härchen. Eine frühe treffliche Sorte. Sie ist reif gegen Mitte des Julius.

249. Cartenden's Goliah's champion, C. Goliaths-kämpfer.

250. Caton's canary, C. Canarische Beere.

251. Cheadle's golden lion, C. goldener Löwe.

252. Cheetham's brandy yellow, C. Brandgelbe.

*253. Clyton's canary, C. Canarische Stachelbeere.
Eine große, runde, gelbe, wenig behaarte Beere von gutem Geschmack und früher Reife.

*254. Coe's Diogenes, C. Diogenes.
Weißlich gelb, durchsichtig, sehr groß, rund, dünn behaart; aber die Haare oder vielmehr die kleinen Stacheln sind stark. Sie ist von gutem Geschmack, und zeitigt früh.

255. Coe's Washington, C. Washington.

256. Cooke's golden champion. C. goldener Kämpfer.

257. Early brown, die frühe braune.

258. Goldfinch, der Goldfink.

259. Golden ball, der güldene Ball.

260. Golden drop, der güldene Tropf.

261. Goliah, Goliath.

262. Honey comb, die Honigbeere.

263. Hulm's dumpling, H. Kloß.

264. Jakson's golden drop, J. güldener Tropf.

265. Kershaw's yellow willow, K. gelbe Weide.

266. Large amber, die große Ambrabeere.

267. Maddock's drop of gold, M. Goldtropf.

268. Mason's jolly gipsey, M. artige Egyptiern.

*269. Mason's golden conqueror, M. güldener Eroberer.
Eine große, schöne, goldgelbe, runde und glatte Beere.

270. Nixon's golden eagle, N. güldener Adler.
271. Oswego sylvan, der gelbe Oswego.
272. Pendleton's non such, P. Unerreichbare.
273. Rawlinson's yellow amber, R. gelbe Ambrabeere.

*274. Rider's lemon, R. Limone.
Eine große, glatte, schöne, hochgelbe Beere von eyförmiger Gestalt. Sie ist eine frühe, gute Sorte.

275. Rider's Goliah, R. Goliath.
276. Rider's brandy yellow, R. Brandgelbe.
277. Robin Hood, der Ruprecht Hood.

*278. Shmith's sparkel's, S. Funkelnde.
Sie ist nicht sehr groß; rund, sehr haarigt und von angenehmem Geschmack.

279. Stanley's golden ball, St. güldener Ball.
280. Stanley's mullion.
281. Stanley's independent, St. Unabhängige.
282. Stanley's golden griffin, St. güldener Greif.

*283. Stanley's dolphin, St. Delphin.
Eine frühe, und zwar eine der größten Sorten. Sie ist eyförmig, grünlichgelb und glatt.

284. Sweet amber, die süße Ambrabeere.

*235. Taylor's Nimrod, T. Nimrod.
Eine frühe, ausserordentlich große, runde Sorte, ohne Haare. Sie ist dunkelgelb, mit hellgelben Adern, und heller durchsichtiger Haut. Sie reift Mitte Julius.

*286. Thorp's Lamb, T. Lamm.
Eine goldgelbe, fast runde, helle, glatte und große Beere.

287. Unsworth's prim rose, U. Frühblühende.

*288. Williamson's yellow hornet, W. gelbe Wespenbeere.
Eine große, länglichte, glatte Beere.

*289. Withington's golden sceptre, W. güldener Zepter.
Groß, goldgelb, sehr lang, am Stiele spitzig, an der

Blume rund und glatt. Sie wirft die Blumen meistens ab.

290. Wrigley's melon, W. Melone.

291. Yellow seedling, die gelbe Samenbeere.

Einige aus dem Samen englischer Stachelbeeren in Teutschland erzogene schöne Sorten.

A. Rothe und schwarze.

292. Klute's red globe. D. Cludius rothe Kugel.

Sie ist rund, dick und behaart, nur in der Zeitigung etwas spät.

293. Klute's Full moon, Cludius Vollmond.

Eine schwarze, runde, grosse Beere.

B. Weiße.

294. Klute's Cleopatra. Cludius Cleopatra.

Eine sehr schöne, weiße, länglichte Beere.

295. Klute's Chyntia. Cludius Cynthia.

Gleicht viel der vorhergehenden, ist aber grösser.

C. Grüne.

296. Klute's Theon. Cludius Theon.

D. Gelbe und Ambrafärbige.

297. Klute's Golden fleece, Cludius goldenes Bließ.

Sie ist überaus schön, goldgelb, rundlich und hat feine Haare.

298. Klute's Tibullus, Cludius Tibullus.

Von Form länglicht, duffgelb, glatt, mit rothen Strichen und Punkten. Sie reift Ende July's.

299. Klute's Pythagoras, Cludius Pythagoras.

Groß, lang, glatt, hat ein hartes Fleisch, und reift sehr spät.

300. Berlow Pearmain, B. Birnapfel.

301. Creding's Cereus.



wächst in unserm nördlichen Klima blos als
Busch. *) In dem südlichen Frankreich,
nähert er sich wieder seinem natürlichen Wu
wenigstens stark von Stamm und Schaft.
werden keine Feigen gezogen; man trifft sie
vielen Gärten an, und in den Weingegenden
sonders die Weinstöcke im Winter deckt ode
legt, da werden die Feigenstauden zugleich
die Kälte geschützt; denn sie können unser
nicht aushalten. Sie werden aber besser
deckung mit Erbsenstroh, wobey sie zuglei
behalten, als durch die Ueberhäufung mit
Außerdem aber wird auch ein warmer Som
gedeihlichen Wuchs und zur Reifung ihrer
dert. Da indessen die Feige nicht nur in
und Gegenden gezogen wird, sondern auch
reich und zum Ganzen gehört, so will ich
das Nöthigste von ihr und von ihren verschie
anführen.

Der Feigenbaum ist einzig in seiner Ar
der Frucht geht keine sichtbare Blüthe vorher
lich bey andern Obstfrüchten. Von den erste
Augen des Triebes gehen die Feigen aus ihr
vor, und werden größer. Wenn der Som
Ende oder der Anfang des Herbstes warm

sie theils im September und October, theils fallen sie ab, ohne zu zeitigen. Denn der Feigenbaum ist ausserordentlich fruchtbar und treibt fast das ganze Jahr hindurch Früchte hervor; aber nur diejenigen bleiben, wachsen und werden reif, welche im Frühjahr hervortreiben, da hingegen diejenigen, welche im Spätjahre ansetzen, den Winter hindurch erfrieren und abfallen. An Bäumen, die an einem warmen Orte, oder in Glas- und Treibhäusern überwintert werden, bleiben die meisten schon im Spätjahr angesetzten jungen Feigen und reifen schon im folgenden Junius und Julius. — Die im Archipel, in Italien und auf der Insel Maltha übliche Caprification der Feigen zur Beförderung ihrer Zeitigung geht uns in unserem Klima nichts an; auch ist hier der Ort nicht, davon zu reden.

§. 2.

Fortpflanzung und Erziehung der Feigenstaude.

Man kann die Feigen auch, wie den schwarzen Maulbeerbaum, durch Einleger, oder durch Stecklinge, oder auch durch den Samen, durch letztern aber nicht jedesmal in ihrer ächten Art, fortpflanzen. Der Same entweder von unsern Sommerfeigen, wenn sie überzeitig geworden sind, oder von den getrockneten Feigen, die wir aus den warmen Ländern erhalten, geht sehr gut auf, wenn man ihn in Blumentöpfen in lockere Erde säet, ihn ein wenig mit Erde überdeckt und warm hält. Die jungen Pflanzen wachsen auch ziemlich schnell. Allein man erhält dadurch gewöhnlich Varietäten und nicht dieselben Sorten.

Besser wird die Feigenstaude durch die Ableger fortgepflanzt. Man nimmt ein- oder zweyjährige, auch drey- und mehrjährige Zweige, legt solche entweder in die Erde, oder steckt sie durch einen mit Erde angefüllten Korb, oder in Kästchen, oder in einen Topf. Man kann auch etliche Einschnitte an die Zweige machen, wo sie in die Erde zu liegen kommen. Diese Einleger machen im ersten Jahre genug Wurzeln, um sie im folgenden Frühlinge abschneiden und verpflanzen zu können, welches gegen das Ende des Märzes geschehen muß, ehe der Safttrieb eintritt.

Auch durch bloße Schnittlinge oder Steck
können sie fortgepflanzt werden, wozu man sich der z
jährigen Zweige bedient, weil die einjährigen zu
sind und leicht faulen.

Der Feigenbaum kommt in jedem Boden fort,
im schlechtesten Erdreiche, wenn er nur warm, gegen
gen oder Mittag steht, und vor den Nord- und We
den geschützt ist. Aber im kalten und nassen Boden k
er nicht fort. Im Winter muß er entweder mit
oder Stroh u. dgl. bedeckt werden, oder wenigstens,
er an Spalieren steht, mit Stroh gut und dicht eing
den seyn, so wie die Erde am Stamme, so weit als
lich, angehäufelt. Die allerbeste Besorgung der F
über Winter ist die, (vornehmlich wenn sie an M
stehen), daß man sie zuerst, so weit als thunlich, mit
anhäufle, dann 2 in Form eines Daches gegen ein
liegende Breter von hinlänglicher Breite bey jedem B
anstelle, so, daß sie von vorn und auch etwas von h
eine Oeffnung lassen, damit die Luft hindurchziehen k
Nimmt aber die Kälte zu, so bedeckt man sie und
Hütte mit aufgeschüttetem Laube, welches man bey geli
Witterung wieder wegräumt. Dabey kann nicht nu
Feigenstaude bequem gegen das Erfrieren geschützt wer
sondern sie bleibt auch gesund und es werden sogar
bereits angesetzte Früchte erhalten, die sonst gewöh
verderben und abfallen, so daß sie im folgenden Junii
reifen.

§. 3.

Von ihrem Schnitte.

Bey dem Schnitte der Feigenstaude, (wobey wir
nur entweder einen freystehenden Busch, oder ein Spa
verstehen, nicht aber die in Kübeln gezogenen Bäum
welche eine andere Wartung und einen andern Schnitt
fordern) ist zu beobachten, daß man alle Frühjahre

1. einen der stärksten und höchsten Aeste glatt
Stamme wegschneide, damit man ihn immer niedrig
halte. Die Busch- und Spalierfeigenbäume haben ge
niglich mehrere Aeste, die nahe am Boden austreiben.
aber bringt der Feigenbaum seine Früchte blos am jun

Holze; die Augen am alten Holze bleiben todt. Auch kommt aus jedem Triebauge nur ein einzigesmal eine Frucht zum Vorschein. Läßt man ihm nun alle alte Aeste, so schießen sie hoch in die Höhe und der Baum wird unten nakkend und ohne Früchte. Nun wird aber durch die jährliche Hinwegnehmung des ältesten und stärksten Astes der Stock zu neuen Trieben veranlaßt, die dann Früchte tragen, bis die Reihe zum Wegnehmen an die indessen zu hoch gewachsenen Aeste kommt. Man verjüngt also gleichsam dadurch den Baum, und vermehrt die Aeste, folglich auch die Früchte. Zugleich sind die niedrig gehaltenen Büsche und Spaliere im Winter leichter zu bedecken und zu besorgen.

2. Müssen im Frühjahr nicht nur alle abgestorbenen Aestchen und alles todte Holz, sondern auch alle schmächtigen Zweige, von denen keine Frucht zu hoffen ist, weggenommen, oder wenigstens, wenn sie nicht gut zu entbehren sind, auf 1 oder 2 Augen geschnitten werden. Denn am Feigenbaume geben (eben so wie am Traubenstocke) nur die dicksten Triebe die meisten und schönsten Früchte. Aber auch die starken Triebe selbst verstutzt man mit Nutzen und schneidet die längsten auf einen Fuß, oder etwas länger, damit der Baum weder zu bald in die Höhe gehe, noch auch die starken Triebe, statt eines einigen Triebs, den sie gemeiniglich nur bilden, 3 oder 4 neue hervorbringen. Zugleich muß man darauf Rücksicht nehmen, daß die Menge der Früchte auf die Vervielfältigung der jungen Triebe ankommt, die allein die Früchte liefern; wobey aber freylich die Kraft des Baums, seine Jugend, sein mehr oder minder gutes Erdreich, Stand ꝛc. in Ueberlegung zu ziehen ist, damit man nicht für einen guten Trieb 3 oder 4 schlechte bekomme. Die Wasserschossen, oder diejenigen Triebe, welche flache und weit von einander stehende Augen haben, werden entweder ganz weggenommen, oder wenn sie zu Ausfüllung leerer Stellen oder zu anderer Absicht nöthig sind, auf 3 oder 4 Augen geschnitten. *)

*) Was Einige behaupten wollen, daß, wenn die Feigenfrüchte zwey Drittheil von ihrer Größe erlangt haben, und man dann mit einem Pinsel oder Strohhalme ein Tröpfchen Baumöhl auf

§. 4.

Beschreibung der gewöhnlichsten Feigensorten.

In den warmen Ländern zieht man ohngefähr dreyßig Sorten und Spielarten von Feigen. Hier will ich nur diejenigen anzeigen, die bey uns anschlagen und fortkommen.

Dazu gehören:

1) Die weiße Feige. Figue blanche.

Sie ist kurz gestaucht, am Kopfe dick, hat gegen den Stiel eine kurze, doch regelmäßig zulaufende Spitze und einen dicken, runden, ¼ Zoll langen Stiel. Die Haut ist glatt, sehr hellgrün, ins Gelbliche fallend und am Auge oft wirklich gelb; das Fleisch ist schmelzend, mit häufigem gezuckertem und sehr angenehmem Safte.

2) Die violette Feige. Figue violette.

Hat kleinere Blätter, die sehr tief in 5 Theile zerschnitten sind; diese haben wieder Einschnitte. Die Frucht hat die Gestalt einer weißen Feige; nur ist sie ein wenig rundlicher; die Haut ist dunkelviolet, das Fleisch und die Samenkörnchen dunkelroth. — Eine gute Feige.

3) Die Birnfeige. Feige von Bourdeaux. Figue-Poire. Figue de Bourdeaux.

Der Name ergiebt, daß ihre Gestalt birnförmig ist; am Kopfe ist sie vollkommen rund, und gegen den Stiel läuft sie verloren und spitzig zu. Nahe am Stiele ist sie immer grün, auch wenn die Frucht zeitig ist. Uebrigens ist die Haut dunkelviolet, oder braunroth, mit kleinen Flecken oder hellgrünen Punkten übersäet. Die kleinen Noppen sind sehr sichtbar. Unter der Haut ist die Frucht sehr bleichroth; inwendig mehr fahl oder violet. Das Fleisch ist sehr süß und saftig, aber fade und fast abgeschmackt.

---

das Auge der Feige bringe, dieses ihre Zeitigung befördere und sie größer mache, als sie sonst würden, davon habe ich keine Erfahrung.

Neunzehntes Kapitel.

Von der Erdbeerpflanze.

§. 1.

Von der Erdbeere überhaupt.

Die Erdbeere ist in allen vier Welttheilen zu Hause, daher auch sehr verschieden, zumal nach ihrer Größe. Sie ist in der That eine köstliche Frucht, und hat ein ganz eigenes, herrliches Parfüm, welches bey der großen Verschiedenheit des Geschmacks der Obstliebhaber, doch dem Geschmacke fast Aller angenehm ist, so, daß man auch anderen Obstfrüchten schon einen besondern Werth beylegt, wenn sie etwas von dem Parfüm der Erdbeere haben.

Da diese kleine Frucht sowohl, als ihre Pflanze, die in Waldungen nicht über einen halben Fuß hoch wächst und auf der Erde kriecht, Jedem bekannt ist, so können wir hier einer umständlichen Beschreibung überhoben seyn. Unter den vielen Sorten von Erdbeeren ist die in den Wäldern wachsende und daraus in die Gärten verpflanzte die vortrefflichste von Geschmack; je größer sie durch die Wartung und Pflege im Garten wächst, desto mehr nimmt sie an Güte ab. Indessen wird sie auch da gut.

§. 2.

Ihre Fortpflanzung und Erziehung.

Der Erdbeerstock pflanzt sich theils durch den Samen, theils durch seine Ausläufer, Ranken oder Fäden fort, theils werden sie durch die Zertheilung der Stöcke oder durch abgerissene Ableger in ihrer Art fortgepflanzt. Diese Anpflanzung durch Zertheilung ist die beste. Da sich aber die Liebhaberey oft auch gern mit der Erziehung aus Samen beschäftiget, und da man überdies nicht immer zu Stöcken mancher Sorten kommen kann, wohl aber zu Früchten, so wird es nicht überflüssig seyn, das Nöthigste von dieser Erziehung und Fortpflanzung voran zu schicken.

Der feine Same der Erdbeere liegt auf der Haut der Frucht und könnte von schönen, großen und reifen Beeren wohl mit einer Feder abgenommen werden. Am räthlichsten aber trocknet man vollkommen reife Erdbeeren (wenn man keine am Stocke vertrocknete, überreife Früchte finden kann) im Schatten auf Papier oder Holz, wo denn durch Reiben die zeitigsten Körner leicht abgehen. Wenn man dann die guten von den tauben absondern will, so braucht man sie nur in ein Glas Wasser zu werfen. — Dieser Same wird vom Monat April bis Anfang Augusts entweder in ein fein zubereitetes Gartenbeet oder in Blumentöpfe gesäet. In letzteren ist die Erziehung der Pflanzen bequemer; man kann den Samen darin, bis er aufgeht, leichter warm halten und auch gehörig anfeuchten. Säet man ihn in ein Gartenbeet, so umgräbt man einen kleinen Platz von einem lockern und leichten Boden, macht den Platz wieder gleich und begießt ihn recht stark. Hierauf säet man sogleich den Samen, und über ihn siebt man mit einem Haarsiebe zu Staub gemachte Erde, ohngefähr eines schmalen Messerrückens hoch. Sie wird auf dem begossenen Platze hinlänglich feucht und hängt sich an die Samenkörner. Hierauf wird alles mit einer Strohdecke, oder mit langem Stroh bedeckt, und von Zeit zu Zeit nur ein wenig besprengt, um die zur Keimung des Samens nöthige Feuchtigkeit zu unterhalten. Auf dieselbe Art kann man den Samen auch in die Geschirre säen. Kann man die Pflanze in ein warmes Mistbeet unter die Fenster bringen, so geht der Same schnell auf; außerdem geschieht dies in 12 bis 20 Tagen. Man kann ihn auch in feuchtes Moos säen, das man in flache Töpfe legt, feucht und warm hält. Die Pflänzchen müssen aber, sobald 2 oder 3 Blättchen entwickelt sind, aus dem Moos genommen werden und in die Erde kommen.

Wenn man indessen von dem auf das Gartenbeet gesäeten Samen einige Pflanzen aus der Erde hervorkommen sieht, so wird die Strohdecke weggenommen und vor das Samenbeet aufgestellt, um die aufgehenden Pflanzen gegen die Sonnenstrahlen zu schützen, die sie vertrocknen würden. Weiterhin werden die jungen Pflanzen gejätet, besprengt rc. Man läßt sie stark werden. Haben sie 5 bis 6 Blätter,

so verpflanzt man sie auf ein Beet, jede Pflanze 5 bis 6 Zoll weit von einander, oder 3 bis 4 Pflanzen zusammen, und zwar in dem Abstande von 8 bis 9 Zoll. Hat man sie spät gesäet, und die Pflanzen sind noch zu schwach, so verpflanzt man sie erst im künftigen März oder April.

Die Fäden oder Ranken dienen auch zur Vermehrung der Erdbeerstöcke. Man zwickt sie ab und versetzt sie im Herbst, oder man bedeckt sie mit Erde und versetzt sie im Herbst auf die Beete. Da aber diese Ranken viele taubblühende und unfruchtbare Stöcke geben, so ist folgende Fortpflanzung am besten.

Durch die Zertheilung der Stöcke werden sie am sichersten und bequemsten fortgepflanzt. Nach geendigter Erdbeerenlese häufelt man die Erde an die Stöcke an; gegen Ende Augusts, um Bartholomäi, werden die abgerissenen Ableger, sie seyen aus dem Walde oder von den Stöcken im Garten, auf die Beete versetzt, und gut begossen, wenn es nicht regnet.

Eine gute, frische, lockere, leichte Erde, die nicht gar zu trocken ist, bekommt dem Erdbeerstocke am besten. Je weiter sich der Boden von diesen Eigenschaften entfernt, desto schlechter werden die Früchte darin. In starkem und festem Boden kommen die Erdbeeren nicht fort, besonders die aus Amerika nicht. Ist der Boden eines Gartens an sich nicht allzu günstig dazu, so kann man ja leicht ein oder mehrere Beete dazu bereiten. Man wirft der Länge nach eben so viele kleine einander gleichlaufende 6 Zoll breite und so viele tiefe Gräbchen aus, als man Reihen von Erdbeerstöcken auf dieselben pflanzen will, füllt diese mit guter, leichter, sandiger Erde, oder mit der untern Erde hohler Wald- und anderer Bäume, mit etwas Gartenerde vermischt, und setzt die Pflanzen oder Stöcke hinein. Der Zwischenraum von einer Reihe zur andern wird größer oder kleiner gemacht, je nachdem die Sorte von den Erdbeeren ist. Acht Zoll Weite der Reihe ist hinreichend zu den Walderdbeerstöcken, und zu den immerwährenden; zu denen aus Chili 15 Zoll ꝛc.

Diejenige Lage ist die beste, wo die Erdbeeren Vormittags Sonne, Nachmittags Schatten haben. Sie müssen oft von Unkraut gereinigt, die Taubblühenden, (die man

an einem inwendig in der Blume befindlichen schwarzen Punkte erkennt,) im May ausgerissen werden. Man muß auch alle 14 Tage die Fäden oder Ranken abnehmen, wenn man nicht etwa junge Pflanzen ziehen will, sonst entziehen sie dem Stocke seine Kraft. Im Junius blühen sie ab. Fällt dann Trockenheit ein, so muß man die heranwachsenden Beeren mit öfterem Begießen unterstützen. Nahen sie sich der Zeitigung, so legt man auf die Erde Moos, damit die sinkenden Erdbeeren nicht sandig werden. Ja, es ist sehr gut, wenn man schon im April die Beete mit Moos belegt. Der Boden wird dadurch feucht und rein erhalten. Weder die starken Regen noch die Sonnenhitze kann allzu stark darauf wirken; das Unkraut wird dadurch erstickt. Sie reifen Ende Junius und Anfang Julius. Nach den entledigten Früchten werden fernerhin bis in den Herbst die Ranken abgerissen, die Büsche von alten Blättern und Stengeln gereinigt, damit im Winter keine Fäulniß entstehe. Im November werden sie mit Taubenmist u. dgl. mit Lohe rc. zur Beschützung der Wurzeln gegen Frost und Glatteis belegt, welches man im März oder April zu ihrer weitern Düngung unterhacken kann.

Will man im späten Herbst noch Erdbeeren haben, so braucht man nur von einem Beete die ersten herauskommenden Blüthen, ehe sie aufgehen, abzupflücken; alsdann müssen sie erst wieder neue Blüthestengel treiben. Die Früchte werden spät im Herbste reif. Oder man legt die Beete in einer schattigten Gegend des Gartens an, wo aber freylich die Früchte etwas schlechter werden. Allein hierzu thun die Monats-Erdbeeren die besten Dienste, die bis an den Winter gute Früchte liefern. Um aber recht frühe Erdbeeren zu bekommen, so pflanzt man sie auf eingefaßte Beete, welche man schräg gegen die Mittagssonne richtet, und den Winter hindurch mit langem Pferdemist bedeckt.

Haben die Erdbeeren 3, 4 Jahre auf einem dazu gewidmeten Beete Frucht getragen, so müssen sie im August versetzt und entweder auf ein anderes dazu bereitetes und mit gutem, kurzem Rindviehmist gedüngtes Beet verpflanzt und ausgesetzt werden; oder man hebt bey Mar-

gel des Raums die Erdbeerstöcke aus, reinigt sie von allen alten holzigten Wurzeln, dürren Blättern und Ranken rc. schneidet das alte Kraut daran ab, gräbt das Land mit Einlegung vieles guten verwesten Düngers um, reinigt es von allem Unkraut, und pflanzt die zugerichteten Erdbeerstöcke hinein.

§. 3.

Beschreibung verschiedener Sorten Erdbeeren.

1) Die Walderdbeere. Fragaria silvestris. Fraisier du Bois.

Diese Stammmutter aller übrigen Erdbeerensorten ist bekannt genug. In den Gärten durch die Kultur gezogen, werden Blätter, Büsche und Früchte viel größer. Ihre Gestalt sowohl in den Wäldern als Gärten ist entweder mehr dick als hoch, oder sie sind länglicht von der Form eines abgekürzten Eyes, auf der Sonnenseite lebhaft und glänzend dunkelroth, auf der andern etwas heller, oder nur schwachroth. Den guten Geschmack und Geruch ihres Fleisches kennt Jedermann. Und obgleich sie im Garten so viel an Delikatesse verliert, als sie an Größe gewinnt, so ist doch keine andere Erdbeere mit ihr zu vergleichen, die immerwährende ausgenommen. — Die erstern reifen Anfang Junius; die letzten Mitte Augusts.

2) Immerwährende Erdbeere. Monat-Erdbeere. Erdbeere von den Alpen. Fragaria Alpina. F. semper florens et fructificans. Fraisier des Mois. F. des Alpes.

Eine der schätzbarsten Sorten. Das Ständchen bleibt klein, auch in der besten Gartenerde, bekommt kleinere Blätter als andere, und wenige Ableger und Zweige. Die Frucht ist an Größe der stärksten Walderdbeere gleich oder wohl größer und auch den länglichten in der Bildung viel ähnlich. In gutem Erdreiche und bey günstiger fruchtbarer Witterung werden viele oft so groß, als die stärksten Ananas-Erdbeeren. Sie sind länglicht, und endigen sich mit einer Spitze. Genau betrachtet, haben sie 5 breite abgerundete Rippen; viele davon sind sehr deutlich. Nur diejenigen Stöcke, welche anfangen auszuarten, bringen

rundliche Früchte, an beyden Enden sehr breit gedrückt. Ihre Farbe ist sehr glänzend und schön roth. Die Frucht der Alpen-Erdbeere ist mehr dunkelbraunroth, als die gemeine, hat eben so herrliches Parfüm, und erhält sich viel länger ohne zu verderben. Sie trägt sehr reichlich Früchte vom May an bis zu Ende des Septembers, ja bis es friert. Sie liebt einen trockenen Boden.

3) Erdbeere aus Chili. Riesen-Erdbeere. Fragaria Chiloensis, Fructo maximo. Fraisier du Chili.

Der Stock wächst langsam und macht sich nicht sonderlich buschig. Alles ist an der Pflanze mit sehr dichter, weißlichter langer Wolle besetzt, die Stiele und die Blätter. Sie blüht im Junius und Julius. Die Frucht ist sehr groß, und die größte von allen Erdbeeren. Sie hat $1\frac{1}{4}$ Zoll im Durchschnitt, wie die größte Lothkirsche. Sie ist fast rund, doch am Stiele dicker als oben, wo sie sich mit einem etwas erhobenen Gipfel, wie mit einer Spitze endigt. Auf der Sonnenseite ist sie schön roth, doch nicht sehr dunkelroth; auf der andern schwachroth mit einigen ins Gelbliche fallenden Flecken. Das Fleisch ist etwas solide, von vortrefflichem Geruch und Geschmack, doch nicht völlig so gut, als von der Ananas-Erdbeere. Sie ist haltbar, wohl auf 8 Tage lang, trägt aber nicht sehr häufig.

4) Ananas-Erdbeere. Frag. Ananassa. Fraisier Ananas.

Sie ist aus dem Samen der vorhergehenden Erdbeere aus Chili erzogen, ist aber viel kleiner als diese, obgleich ansehnlich, länglicht und eyförmig; manche aber sind auch rundlich, oben und unten etwas platt und endigen sich oben mit vielen Spitzen. Sie sind glatt und glänzend bleichroth, auf der Schattenseite weiß und gelblich. Das Fleisch ist nicht so fest, als das der Chili-Erdbeere, aber der Saft häufig, von sehr angenehmem Parfüm und gleicht der Ananas. Sie wird später reif, als die andern.

5) Scharlach-Erdbeere von Bath. Fra-

garia Bathonica. Fraisier Ecarlate de Bath.

Sie ist ziemlich groß, und von ausgezeichneter Gestalt, wodurch sie sich von allen andern Sorten unterscheidet. Sie ist nämlich in der Mitte dick, oben rundlich zugespitzt und unten gegen den Stiel verlängert. Der oben aufliegende Same ist gelb, mit vielem kleinen Samen untermischt. Ihre Farbe ist überall roth und auf der Sonnenseite dunkelroth. Der Geschmack der Frucht ist sehr gut und hat etwas aromatisches, und der Saft viel weinigtes. Sie reift früh nach Anfang Junius.

6) Virginische Scharlach-Erdbeere. Fragaria Virginiana. Fraisier Ecarlate de Virginie.

Sie hat die Größe unserer Walderdbeere und ist auch wie diese bald kleiner, bald größer. Sie hat die Gestalt eines abgekürzten Eyes, ist auf der Sonnenseite schön und glänzend scharlachroth; die Samenkörner sind braunroth, auf der Schattenseite blaßroth und oft gelblich. Das Fleisch ist sehr schmelzend, aber nicht fein, von einem besondern, jedoch mittelmäßig angenehmen Parfüm.

7) Ananas-Erdbeere aus Karolina. Fragaria Carolinensis. Frais. de Caroline.

Sie ist groß, oval, viele sind blaß rosenroth, andere auf der Sonnenseite schön rosenroth, und auf der andern gelblich, mit einem dunkelrothen Samen, der in kleinen Vertiefungen oben liegt. Ihr Geschmack ist sehr delikat, weinsäuerlich, mit einem feinen Parfüm verbunden. Sie reift Anfang Junius.

8) Muskateller-Erdbeere. Die Wohlriechende. Capron. Fragaria moschata. Capron oder Capiton.

Die Frucht hängt sehr fest am Kelche, ist ansehnlich groß, und bey günstiger Witterung oft sehr groß, dick, oben zugerundet spitzig, purpurroth auf der einen, und heller, oft weißlich auf der andern Seite. Das Fleisch

ist fest, ohne gar vielen doch hinreichenden Saft. In schwerem Boden ist ihr Parfüm stark bisamhaft, und nicht so angenehm, als in warmem und leichtem, da sie sehr gut, delikat und von sehr angenehmen Muskateller-Parfüm wird.

Von dieser Erdbeerensorte giebt es männliche und weibliche; jene tragen keine Früchte. Sie müssen entweder bey den weiblichen stehen, wenn diese befruchtet werden und Früchte tragen sollen; oder wenn man Ananas-Erdbeeren oder Scharlach-Erdbeeren dabey stehen hat, so werden sie von dem Blumenstaube derselben befruchtet. Man kann dann jeder männlichen Caprons entbehren. Man braucht aber überhaupt wenige männliche Caprons dabey zu lassen.

9) Himbeer-Erdbeere. Fragaria baccae Idaeae sapore. Fraisier Framboise.

Dieser Erdbeerenstock hat auch, wie jener, zweyerley Geschlechter, die einander im Gewächs ganz ähnlich sind. Der entweder vom männlichen oder von der Ananas-Erdbeere befruchtete weibliche Himbeer-Erdbeerstock bringt Früchte, wie die Muskateller-Erdbeere, die auf der Sonnenseite kirschroth und auf der andern blaßroth oder strohgelb sind. Das Fleisch ist schmelzend, mit vielem weinartigem Safte und einem Parfüm, das dem Himbeergeruche und Geschmacke gleicht. Er hat oft viele falsche Blüthe.

10) Die weiße Erdbeere. Fragaria alba. Fraisier blanche.

Eine Abart von der Monats-Erdbeere; ihr zarter Wuchs, ihre kleinen Blätter und niederen Stäudchen kommen mit jener völlig überein. Sie trägt zwar nicht den ganzen Sommer hindurch, aber doch sehr lange, und ist ausserordentlich fruchtbar. Meistens sind die Früchte rundlich, viele aber auch länglicht. Ihr Wohlgeschmack, ihre Zartheit, Saftfülle und Delikatesse geht über alle. Anfangs ist die Frucht hellweiß, bey vollkommener Zeitigung aber, wo sie erst recht köstlich wird, ist sie gelblich. Ihre Blüthe hat, wie die der Monats-Erdbeere, fünf runde

weiße Blättchen; sie blüht wie jene nie falsch und setzt eine große Menge Früchte an.

11) Die grüne Erdbeere.

Die Frucht ist grünlich, auch beym gehörigen Grade der Zeitigung. Ihr Fleisch ist sehr fest und hat einen starken Geruch. Sie ist nicht zu verachten, und zur Abwechslung ganz angenehm. Sie trägt späte Früchte und erfordert einen feuchten lehmigten Boden, wenn sie viele Früchte tragen soll. Der sandige behagt ihr nicht.

Zwanzigtes Kapitel.

Vom Himbeerstrauch.

§. 1.

Dessen Beschreibung.

Der Himbeerstrauch, auch Hohlbeerstrauch genannt, Rubus Idaeus Lin. wächst in Europa wild. Er wird aber durch die Kultur in Gärten verbessert, und seine angenehmen, gesunden Früchte werden vergrößert. Er macht keinen Stamm mit Aesten, sondern einen Strauch von etlichen Trieben, die aus der Wurzel hervorkommen. Diese Triebe sind mit sehr vielen, kleinen, rothen Dornen besetzt, die eine krumme, gegen die Erde gekrümmte Spitze haben. Die Triebe wachsen in einem Jahre 3 bis 5 Fuß hoch, je nachdem der Boden gut, und die Wurzeln stark sind.

Er kommt in jedem Boden fort, am besten in einem lockern, etwas frischen, aber nicht in einem nassen oder festen Erdreiche. Auch in dem unnützesten Winkel des Gartens kann er seinen Platz haben; ein schattigter Stand ist ihm zuträglich.

§. 2.

Dessen Fortpflanzung und Erziehung.

Es wäre überflüssig, den Himbeerstrauch durch Sa-



wachsen, wie ein Unkraut. Im Herbst
nimmt man die bewurzelten Triebe von
verstutzt sie auf ein oder anderthalb Fuß
sie 2 bis 3 Fuß weit von einander in R
bis 5 Fuß, oder sonst nach Belieben w
abstehen.

In spätern Jahren schneidet man
Triebe vom vorigen Jahre auf 2 oder
nimmt alle alte Triebe weg, die schon
haben, und von denen fast kein einzig
Man umgräbt im Herbst den Boden, u
alle vom Stocke entfernt hervorgekomm
aus, welche sonst bald den ganzen Garten ei

§. 3.

Beschreibung der Himbeersorten

1) Rothe Himbeere. Rubus I
rubro. Framboisier à fruit

Die Himbeere ist eben so bekannt, a
Sie bildet gleichsam eine Halbkugel und
ter zusammengewachsenen Beerchen, der
krümmtes Härchen und einen kleinen breit
hat, welches man im Essen kaum spürt.
und hellroth aus, aber abgeschossen von
ein fahler Duft oder Staub darauf läge.

durch die Farbe, die weißlichgelb, blaßgelb ist, verschieden; sie hat etwas weniger Parfüm, ist jedoch süß und wohlschmeckend.

3) Englischer zweymal tragender rother Himbeerstrauch.

Er kommt mit dem unsrigen überein, trägt aber zweymal im Jahre, und reichlich; das erstemal zur gewöhnlichen Zeit, das anderemal im September und noch später hin.

4) Englischer zweymal tragender weißer Himbeerstrauch.

Er ist eine Spielart vom vorigen, und trägt eben so, aber weißgelbliche Früchte.

5) Wohlriechender Himbeerstrauch. Wohlriechender Canadischer Himbeerstrauch. Insgemein der blühende Himbeerstrauch genannt. Rubus odoratus Lin.

Er hat seinen Namen nicht sowohl von den Blumen, als vielmehr von dem wohlriechenden Fette, womit der ganze Stengel und die Stiele der Blätter überzogen sind. Dieses Staudengewächs treibt jährlich Mannes hohe grüne, dornlose Stengel aus der perennirenden Wurzel, wenn jene im Winter verfrieren und absterben; und je mehr sich die Wurzeln im Boden verstärken, desto größer und stärker werden die Stengel und Blätter. Letztere haben die Gestalt und Auszackung wie Traubenblätter, sind über 1 Fuß lang und über 1 Fuß breit; die Blätterstiele messen gegen 7 Zoll. Die Farbe der Blätter ist grasgrün, mit Gelb gleichsam marmorirt, von maschenartigem, starkem Gewebe und erhöhten Rippen gegen die untere, etwas wolligte Seite. Die Stengel und Blätterstiele sind ganz wolligt, mit rothen, starken, kurzen, jedoch sanft anzufühlenden Härchen besetzt; sie sind von Harz, wie mit Fett überzogen, so daß auch die Finger von dem fettigtem Harze glänzen, wenn man sie angreift. Dieses Fett hat einen starken, nicht unangenehmen Geruch, wovon die Staude ihren Namen hat. Die Blumen haben fünf rosenartige, rundliche Blätter von schöner, violetter Farbe; auf dem

Kelche stehen eine Menge schwefelgelber Sameneyerchen auf ganz kurzen Staubfäden, fangen an um Johannis zu blühen und dauern bis gegen Jacobi. Sie setzen äußerst selten Früchte an. Nur bisweilen bekommen sie kleine rothe Beeren, die wenig Geschmack haben. Sie werden nur zur Zierde und Seltenheit in den Lustgebüschen erzogen.

6) Die Riesenhimbeere aus Chili.

Diese Seltenheit ist ganz neu bekannt und erst vor wenigen Jahren von einem P. Kapuziner aus Chili ins Reich gebracht worden. Diese Frucht wurde bey der ehemaligen Gesandtschaft zu Rastadt sehr bewundert und sogleich wurden Pflanzen in den kaiserl. Garten in Schönbrunn gesandt. Sie ist noch einmal so groß, als unsere gewöhnliche rothe Himbere, von demselben guten, wo nicht besserm Geschmacke, und hat noch den Vorzug, daß sie keine Würmer bekommt. Die Pflanze ist dieselbe wie die gewöhnliche Himbere, nur daß Blätter und Stengel nach Verhältniß größer und stärker werden. Und ohngeachtet ihres warmen Vaterlandes halten sie unsere kältesten Winter aus und sind ausserordentlich dauerhaft. Von 24 Pflanzen, welche mir in dem unerhört kalten Winter 1799/1800 zugeschickt wurden, und über 8 Wochen lang in einem Eisklumpen zusammen gefroren blieben, erhielten 9 Stück das Leben und trugen noch in eben dem Sommer die schönsten Früchte.

7) Nordische Himbeere. Zwerghimbeerenstrauch mit purpurrother Blume. Rubus arcticus, L. Rubus humilis, flore purpureo.

Ihre Beschreibung bey Linne ist sehr empfehlend. Er sagt: „Diese nordische Himbeere wächst in bergigen „Wäldern in Canada, Siberien, Rußland, Lapland und „Schweden, und wird insgemein auf etwas feuchten und „mosigten Plätzen angetroffen. In Gärten muß sie daher im Schatten gepflanzt werden, wo sie gern blüht „und Früchte trägt. In einer der Sonne ganz ausgesetzten Lage aber geht sie verloren. Sie hat eine perennirende Wurzel, welche fadenförmig und kriechend ist; „sie treibt fadenförmige, aufrechte, kaum 6 Zoll hohe Sten-

„gel. Der Stengel endigt sich mit einer einzigen gestiel-
„ten, aufrechten Blume, welche eine purpurrothe Blumen-
„krone und purpurrothe Staubfäden mit weißen Staub-
„beuteln hat. Die darauf folgende Frucht ist aus meh-
„reren dunkelrothen Beeren zusammengesetzt und ungefähr
„so groß als eine gemeine Himbeere. Sie hat einen sehr
„angenehmen säuerlichsüßen Geschmack und einen vortreff-
„lichen, aromatischen, herzstärkenden und erquickenden Ge-
„ruch, der sich aber nicht gar lange erhält. Frisch hin-
„gegen übertreffen diese Früchte an Annehmlichkeit alle
„andere europäische Obstfrüchte." — (Ist zu viel gesagt!!
und gilt nur im tiefen Norden, wo kein gutes Obst wach-
sen kann.) — „Sie sind deshalb als eine kühlende und
„erfrischende Stärkung in hitzigen, bösartigen Fiebern von
„vorzüglichem Nutzen. Man speißt sie in Schweden zum
„Nachtisch."

Diese kleine Zwergpflanze hat wie Bindfaden dünne,
kurze Stengel, deren Blätter den jungen, erst aufgehen-
den Blättern des Himbeerstrauchs ähnlichen. Wegen der
Kleinheit der Pflanze hat man Anfangs Mühe, zu einer
beträchtlichen Anpflanzung zu kommen; doch vermehren sie
sich bald in der Erde; sie wollen aber im Schatten ste-
hen. — In Norwegen heißt diese Pflanze Multebår, Mu-
lebor; es sagte mir ein Freund von da, die Frucht sey
daselbst nur roth noch im unreifen Stande, wenn die
Blätter sie noch umgeben, und die Beere einschließen;
wenn sie aber vollkommen reif wären, so seyen sie orangegelb.

8) Die Nordamerikanische schwarze Him-
beere. Rubus occidentalis L. Framboisier
de Virginie.

Diese hat viel ähnliches mit unserer einheimischen,
ist aber kleiner und schwarz, zuweilen roth, hat einen an-
genehmen Geschmack, fast wie Rubus arcticus. Die
Stengel haben einen schönen himmelblauen Duft. Sie
ist bey uns dauerhaft.

9) Die englische gelbe Himbeere. Rubus

macht, wovon die Art und Weise bey andern oben gezeigt ist.

Abgeschnittene Zweige und Stecklinge bewurzeln sich auch leicht, wenn sie im Frühjahr in eine gute etwas feuchte Erde gelegt und feucht gehalten werden.

Will man sie pfropfen, so geschieht es auf Weißdorn, wo sie die schönsten und fruchtbarsten Stämme geben.

§. 3.

Beschreibung der verschiedenen Berberitzensträuche und ihrer Spielarten.

1) Gemeiner Berberitzenstrauch mit rother Frucht. Berberis Dumetorum fructu rubro. Epine vinette à fruit rouge.

Die vorhin beschriebene Art, in Waldungen, Hecken an Wegen, oder in Gärten. Sie verdient den Vorzug wegen ihrer Früchte.

2) Canadischer Berberitzenstrauch. Berb. Canadensis Lin.

Er ist sehr wenig von ersterem unterschieden, und hat nur viel breitere Blätter.

3) Zwergberberitzenstrauch. Berb. humilis.

Dieser stammt aus Virginien, und ist außer England noch wenig bekannt.

4) Berberitzenstrauch mit weißer Frucht.

Er hat hellere Blätter, eine weiße Rinde, ist aber selten fruchtbar.

5) Berberitzenstrauch mit schwarzer Frucht.

Seine Beeren sind etwas süßlich und von einem angenehmern Geschmacke, als die rothen; aber nicht, wie diese, zu jedem Gebrauch.

6) Kretischer Berberitzenstrauch.

Dieser stammt aus der Insel Kandien. Seine Blätter sind dem Buchsbaum ähnlich; die Beeren sind

klein und haben 3 Samenkörner. Er wächst niedrig, ist etwas zärtlich und trägt selten.

7) Berberitzenstrauch ohne Kern.

Eine Spielart von der rothen, gemeinen Berberitze, eben so gut und fruchtbar; die Beeren werden zum Einmachen jenen vorgezogen.

8) Berberitzenstrauch mit großer Frucht.

Er kommt mit dem gemeinen Berberitzenstrauche mit rother Frucht überein; hat aber das Vorzügliche, daß seine Beeren größer und markiger sind und daher schätzbarer zum ökonomischen und medizinischen Gebrauch.

Zwey und zwanzigstes Kapitel.

Vom Hainbuttenstrauche.

§. 1.

Dessen Beschreibung.

Obgleich die Früchte des Hainbuttenstrauchs, Heckenrosenstrauchs, Rosa villosa Lin., Grand Rosier à gros fruit épineux, weniger roh zu essen sind, als die der Berberitze, so gehört er doch zu dem Beerenobst. Sie sind nicht nur in der Haushaltung auf verschiedene Art wohl zu benutzen, zu verschiedenen Speisen, Geträncken, Confitüren rc. sondern auch in der Apotheke.

Der Hainbuttenstrauch wächst in ganz Europa wild. In den Gärten pflegt man ihn, um die Größe seiner Früchte zu befördern. Er gehört zu dem weitläuftigen Geschlecht der Rose; unterscheidet sich aber von allen seinen Verwandten durch die Größe seiner Früchte. Er ist bekannt genug. Er macht einen ziemlich starken Stamm 6 bis 10 Fuß hoch, und treibt gerade, glatte, bräunliche und mit scharfen Dornen be-

waffnete Zweige. Seine Blumen sind roth, einfach und groß. Seine schönen, scharlachrothen Früchte, die endlich bey langem Hängen schwärzlichroth werden, haben ein durchdringend rothes Fleisch von einem angenehmen säuerlichen Geschmacke. Der Strauch ist wie der andern Rosen ihrer dauerhaft, kommt in jedem Boden und jeder Lage fort und hat keiner besondern Pflege nöthig, als daß man das todte Holz und die hinderlichen Zweige wegnimmt. — Einzeln stehend trägt er die meisten Früchte, und in einem gutem Gartenboden werden sie auch größer als in ihrem wilden Stande.

§. 2.

Dessen Fortpflanzung und Erziehung.

Diese geschieht auch theils durch den Samen, der in Rinnen gestreuet, einen halben Zoll mit guter Erde bedeckt und fleißig begossen wird. Er liegt gewöhnlich zwey Jahre und die Pflanzen wachsen sehr langsam.

Durch Wurzelausläufer oder Ableger wird er geschwinder vermehrt, wie man auch bey den Rosen thut. Fehlt es an Wurzelschößlingen, so darf man nur im Winter einen alten Stock bis auf einige Zoll über dem Boden abhauen, wo er denn im Frühling und Sommer viele neue Schossen treiben wird, die man ihm im Herbst mit einem Einschnitte in die Erde beugt, wo sie sich bewurzeln, und im folgenden Herbst gewöhnlich abgesetzt werden können.

Okuliren kann man sie auf andere Rosenstöcke, besonders auf die wilde Hundsrose (Rosa Canina), die man in den Zäunen und Wäldern häufig genug antrifft, zu welchem Behuf man hoch und gerade gewachsene Stämme im Frühjahr aushebt, und dann um Johanni oder im Herbst aufs schlafende Auge okulirt.

§. 3.

Beschreibung ihrer Spielarten.

Außer der gemeinen Hainbutte, Hecken-

rose, Hundsrose, Rosa villosa, Rosa canina, die bekanntlich eyförmige, glänzend glatte und scharlachrothe Beeren trägt, welche mit einer Menge weißer, harter und haarigter Samenkörner angefüllt sind, deren Haare oder feine Stacheln ein empfindliches Jucken auf der Haut verursachen, und wovon die Früchte bey dem gemeinen Manne einen garstigen Namen erhalten, der im Französischen Gratte-cu, A. kitzel heißt — hat man eine eigene Sorte, die Gartenhainbutte, welche nicht nur durch die schönsten Alleen, die man davon ziehen kann, unsern Gärten im Frühling und Herbst bis an den Winter eine schöne Zierde giebt, sondern auch durch die auffallende Größe seiner scharlachrothen brauchbaren Früchte von dem angenehmsten und vortrefflichsten Parfüm sich empfiehlt. Diese Früchte werden so groß als die Zwetschen oder Hauspflaumen. Und zwar wachsen an einem und demselben Stamme größere birnförmige und kleinere, spätere, apfelförmige Früchte.

Seine Fortpflanzung und Erziehung geschieht am besten durch den Samen oder durch die Kerne; in 4 Jahren kann man 6 bis 8 Fuß hohe brauchbare Stämme davon erziehen, die den Vorzug vor denjenigen aus Ausläufern oder Wurzelsprößlingen haben, da sie stärkere Stämme und bessere Früchte geben. Im Herbst streuet man die Kerne, nachdem sie ausgemacht sind, an einen Abort im Garten, und hält sie, wenn sie aufgehen, nur vom Unkraute rein. Im ersten Jahre werden sie etwa 1 Fuß hoch. Alsdann schneidet man sie im folgenden Frühjahre ein Paar Zoll über der Erde ab und läßt von den starken Sprossen, die nahe bey der Erde austreiben, einen in die Höhe schießen, der dann 3 Fuß hoch zu werden pflegt. Dieser wird wieder so weit verkürzt, als er steif genug ist; er treibt dann in die Höhe oder in Seitenzweige, so daß man daran im dritten Sommer einen Kronenbaum oder einen beträchtlichen großen Fächer zieht.

Drey und zwanzigstes Kapitel.

Vom Hollunderbaume.

§. 1.

Der Hollunderbaum, Fliederbaum, Sambucus Lin. giebt zwar eigentlich auch keine Früchte, die zum frisch eßbaren Obste gehören; seine Beeren sind aber doch auch als Obst zu benutzen; sie thun vornehmlich, unter dem Pflaumen-Muß gekocht, sehr gute Dienste. Ausserdem aber geben sie für sich ein sehr gesundes Muß, welches von alten Zeiten her zum Schweißtreiben gebraucht wurde. Seine Blüthe, als Thee getrunken, wird bekanntlich zu gleichem Behuf angerühmt und besonders von Tissot vielfältig empfohlen; wie sie denn auch zu anderem medizinischem, äußerlichem und innerlichem Gebrauch, sehr dienlich ist. Auch Blätter und Rinde können sogar zu Arzeneyen gebraucht werden (obgleich die Ausdünstung der Blätter rc. unangenehm und ungesund ist). — Linné setzt dieses Pflanzengeschlecht in die dritte Abtheilung seiner fünften Klasse unter diejenigen Pflanzen, deren Blumen fünf Staubfäden und drey Griffel haben. Der Hollunder wächst zwar gewöhnlich nur als Staude; er kann aber auch zu einem starken Baume erzogen werden.

§. 2.

Die Fortpflanzung des Hollunders ist sehr leicht; er wächst in den Hecken häufig von selbst, wo er sich durch den Samen fortpflanzt. Die geschwindeste Fortpflanzungsmethode geschieht durch abgeschnittene Zweige, welche man vom September an bis in den März einsetzen kann. Man steckt sie ohngefähr nur 6 bis 8 Zoll tief in den Boden, wo sie denn bald Wur-

zeln schlagen, und hernach dahin gesetzt werden können, wo sie beständig bleiben sollen. Hiezu ist jeder Boden und jede Lage tauglich. Sie sind ausserordentlich dauerhaft; und läßt man den Samen selbst nur auf den Boden ausfallen, so werden in dem folgenden Sommer eine Menge Pflanzen aufgehen.

§. 3.

Die vornehmsten Sorten sind:

1) Der gemeine Hollunder mit schwarzen Beeren. Sambucus fructu nigro.

Der gebräuchlichste zum ökonomischen und medizinischen Gebrauch. Er bildet oft einen starken Baum. Er hat Varietäten mit weißen Beeren und mit grünen Beeren, so wie auch mit scheckigten Blättern. Die Flecken sind gelb und theils weiß, wie die des Aprikosenbaums mit gescheckten Blättern.

2) Der Berghollunder mit rothen Beeren. Sambucus racemosa rubra.

Er treibt von der Wurzel aus viele staudenartige Stengel, welche 10 bis 12 Fuß hoch werden, und eine braune Rinde haben. Seine Blätter sind kürzer und breiter, als die des vorigen gemeinen Hollunders. Sie sind auch glatter und heller grün. Die Beeren, die in schönen Büscheln darauf wachsen, sind korallenroth. Man gebraucht sie zu Verzierungen der Gartenlauben, in englische Anlagen ꝛc.

3) Hollunder mit dem Petersilienblatte. Sambucus folio lacinato.

Seine Blätter haben keinen so starken Geruch, als die des gemeinen Hollunders und die Beeren sind etwas kleiner.

Ausserdem hat man noch:

4) Den Zwerghollunder, Ebulus, in vielen Provinzen Attig genannt.

Er wächst häufig auf den Aeckern nachläßiger Ackers-

laute als Unkraut. Seine Blätter sind kleiner, als die des gemeinen Hollunders, und haben rothe Flecken. Auch die schwarzen Beeren sind kleiner, aber besser und kräftiger zur sogenannten Hollunderlatwerge; auch ist der Saft, aus den Blättern gepreßt, das bewährteste Mittel gegen die Wassersucht. — Eine Varietät davon ist der Zwerghollunder mit zerschnittenen Blättern, Sambucus humilis oder Ebulus folio laciniato, der längere und schmälere, tief gezahnte Blätter mit einer scharfen Spitze hat, aber ebendieselbe Beere. Der Canadensische Hollunderbaum, Sambucus Canadensis, wird bey uns nicht so hoch wie in Nordamerika, hat längere und schmälere Blätter als der gemeine Hollunder, und eben so schwarze Beeren, die aber nicht so saftig sind. Die Blätter haben auch keinen so starken Geruch.

Erstes Register.

A.

B.

C.

D.

Seite

P.

Q.

R.

S.

T.

U.

V.

W.

Zweytes Register.

Ueber die Obstsorten.

Aprikosen.

Aepfel.

Azerolen.

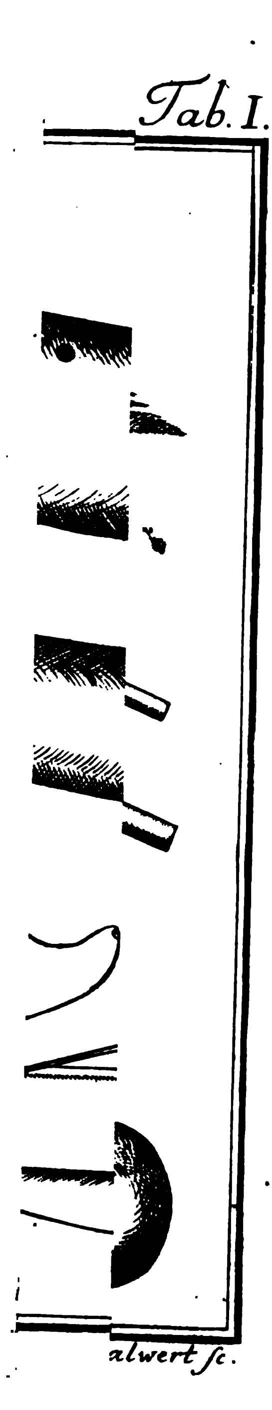
Berberitzen.

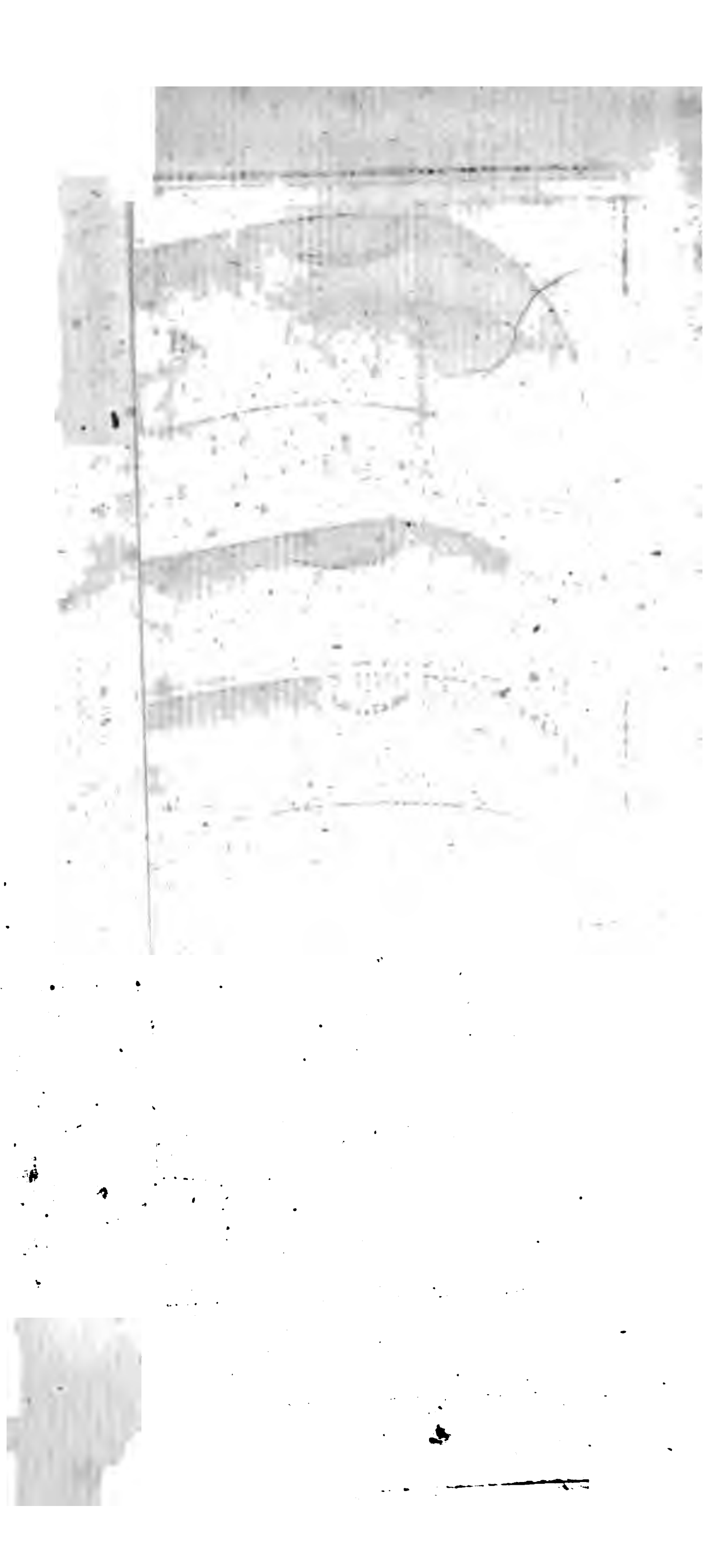
Birne.

Seite

Quitten.

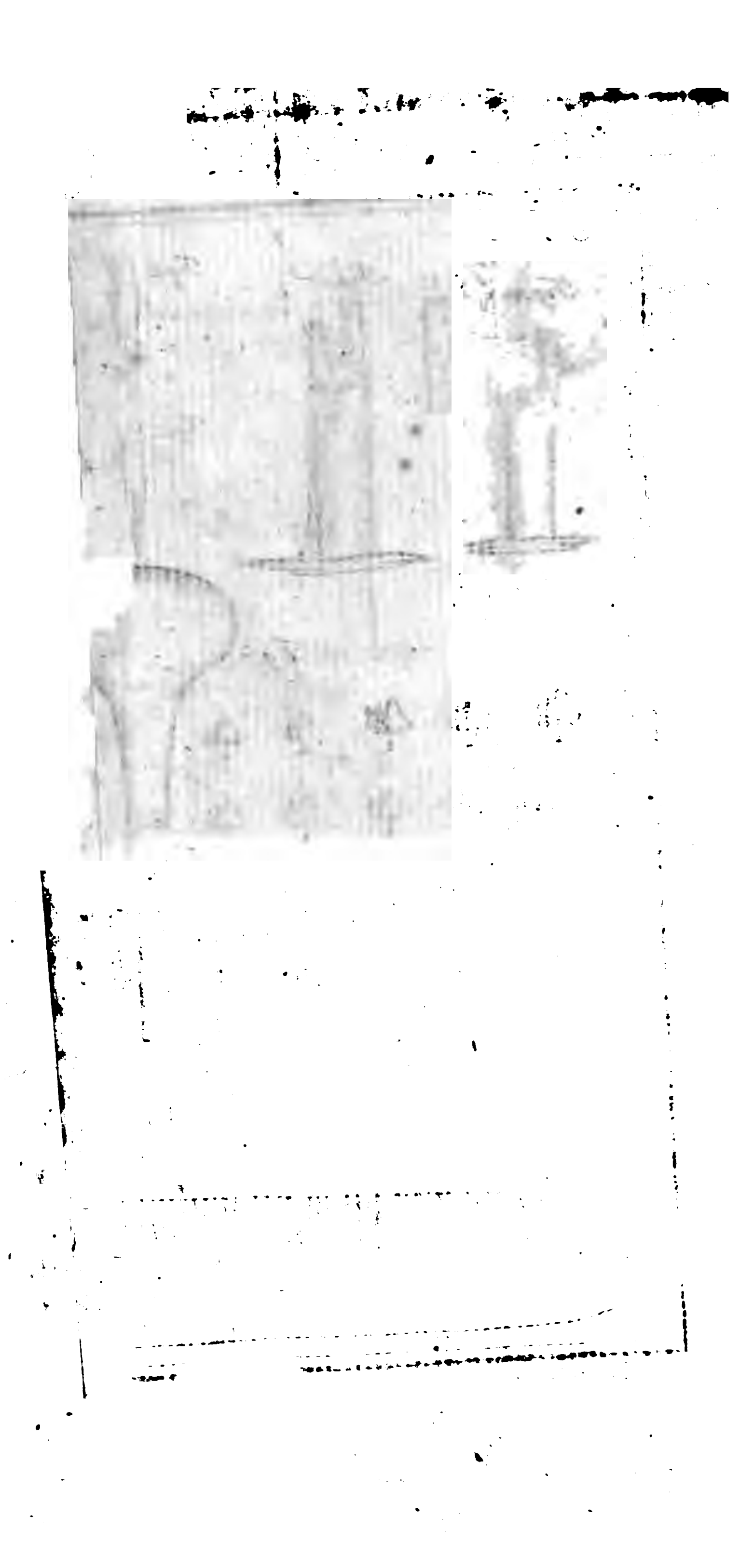
Früher Malvasier aus Spanien
Rother Champagner
Bourac. Tinten Tyerna
Rößbutten
Gutedel, großer rother Spanischer
" grüner
" rother, Chasselas rouge
" Königs-Gutedel, Chasselas du Roi
" schwarzer, Chasselas noir
" weißer oder gelber, Chasselas blanc
Heinische, rothe,
Jakobstraube
Krachmost
Lorenztraube, St. Laurent
Lugiana bianca
Malvasier, Italienischer, früher
" gelber Griechischer
" Griechischer, weißer mit Petersilienblatt
Melier, gelber aus Ungarn
" großer gelber aus Malaga
Morillon, früher weißer
Müllertraube
Muskateller oder Weihrauch, aschgrauer,
" blauer, Muscat violet noir
" großer Spanischer, Blanc à gros grains
" grüner aus Ungarn
" grüngelber
" Malvasier
" Portugiesischer
" rother, Muscat rouge
" schwarzer, Muscat noir
" schwarze Spanische Muskadine
" weißer, Muscata bianca
" Zibeben aus Alexandrien, Muscat à gros grains d'Alexandrie
Nazarener
Oerlinger, Ortliebischer
Orleaner, schwarzer,
Petersilienwein
Portugieser, weißer,
Provanser, grünlich gelber,
Rosine, große Spanische gelbe
" ohne Kern
Ruländer, gris commun
Sapiller, Nazarener
Silvaner, grüner,
" schwarzer oder blauer
Thränenwein, Lacrymae Christi
Tokayer, blauer
" grauer
Traminer, rother, Gris rouge, Fromentin rouge
Vernaggio, edler
Villanstraube
Weihrauch, schwarzer
Zibebe, blaue
" weiße Türkische
" weiße
" gelbe, frühe Seviller
Zwergtraube, Sibirische

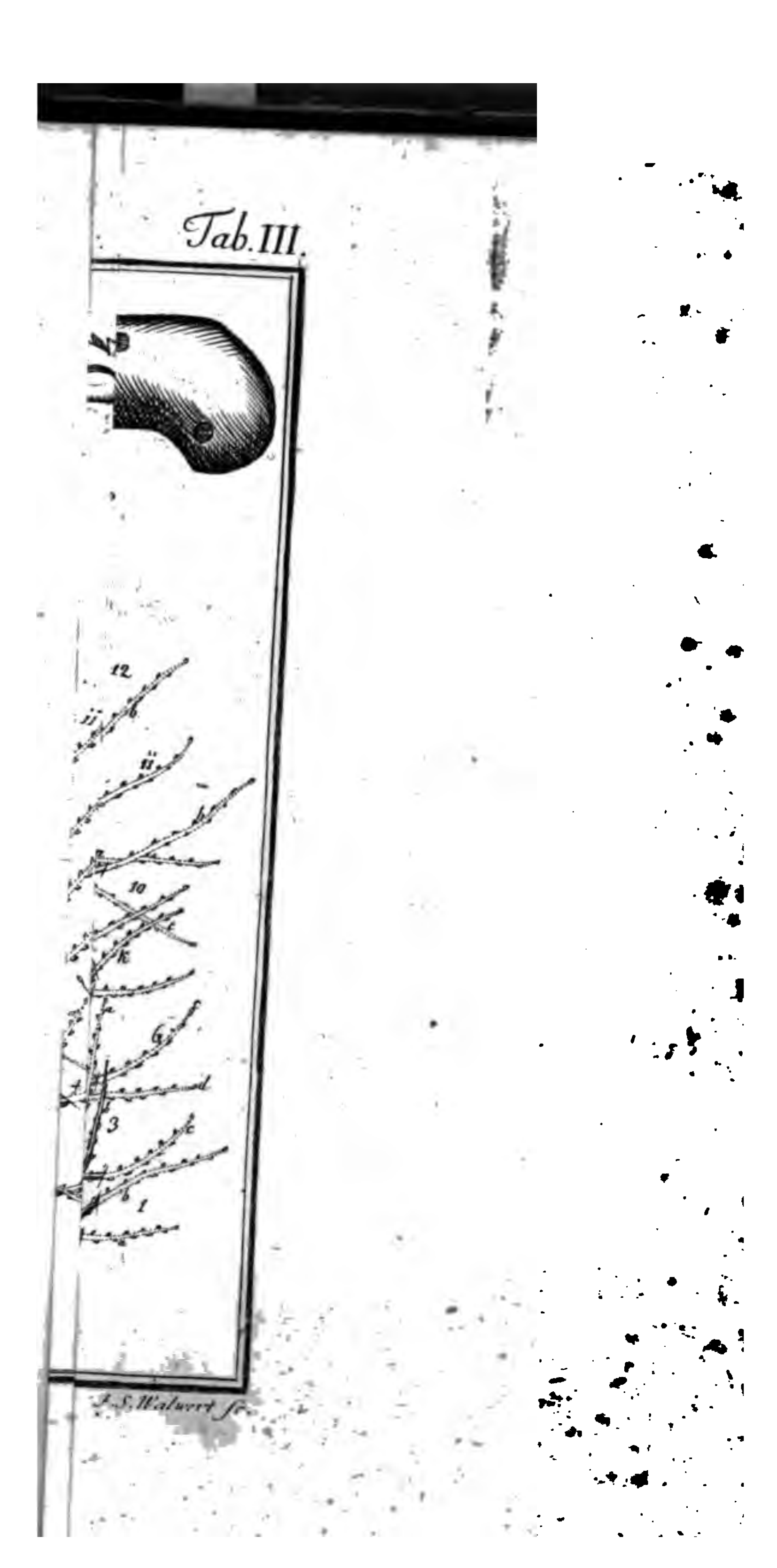

Tab. I.
alwert sc.



b.II.






Tab. III.
12
11
11
10
k
6
d
3
c
b
1
J. S. Walwert sc.



Tab. IV.

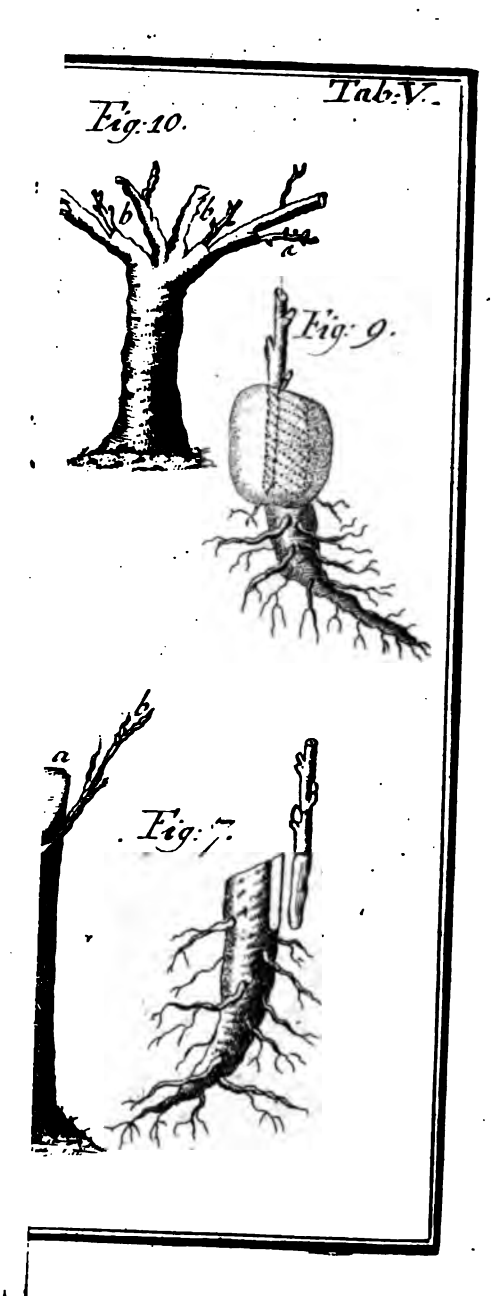
6

g.3.

13

Calwert sc.




Tab:V.
Fig:10.
b
b
a
Fig: 9.
b
a
Fig: 7.

